



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**

**FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN**

**CARRERA DE TURISMO**

**MODALIDAD: PRESENCIAL**

Proyecto de Investigación previo a la obtención del Título de Licenciada en Turismo

**“La chicha de yuca como Manifestación Cultural, en la comunidad de Panduyaku, Cantón Gonzalo Pizarro, Provincia de Sucumbíos”**

**AUTORA:** Caiza Shiguango María Mercedes

**TUTOR:** Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg.

**Ambato-Ecuador**

**Febrero, 2022**

## **CERTIFICACIÓN DEL TUTOR**

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación sobre el tema:

“La chicha de yuca como manifestación cultural, en la comunidad de Panduyaku, Cantón Gonzalo Pizarro, Provincia de Sucumbíos” de la alumna Caiza Shiguango María Mercedes, estudiante de la carrera de Turismo, considero que dicho proyecto de investigación reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la evaluación del jurado examinador designado por el H. Consejo Directivo de la Facultad.

Ambato, Febrero 2022

EL TUTOR

.....  
**Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg.**

**C.C.: 1803318169**

## AUTORÍA DEL TRABAJO

Los criterios emitidos en el Proyecto de Investigación “La chicha de yuca como manifestación cultural, en la comunidad de Panduyaku, Cantón Gonzalo Pizarro, Provincia de Sucumbíos”, como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora de este trabajo de grado.

Ambato, febrero 2022

LA AUTORA



.....  
María Mercedes Caiza Shiguango

C.C.: 1804411120

## **DERECHOS DE AUTORA**

Autorizo a la Universidad Técnica de Ambato, para que haga de este Proyecto de Investigación o parte de él un documento disponible para su lectura, consulta y procesos de investigación, según las normas de la Institución.

Cedo los derechos patrimoniales de mi Proyecto de Investigación, con fines de difusión pública, además apruebo la reproducción de esta tesis, dentro de las regulaciones de la Universidad, siempre y cuando esta reproducción no suponga una ganancia económica y se realice respetando mis derechos de autora

Ambato, febrero 2022

LA AUTORA



.....  
María Mercedes Caiza Shiguango

C.C.: 1804411120

## **APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO**

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Proyecto de Investigación, sobre el tema “La chicha de yuca como manifestación cultural, en la comunidad de Panduyaku, Cantón Gonzalo Pizarro, Provincia de Sucumbíos” de María Mercedes Caiza Shiguango, estudiante de la carrera de Turismo, de conformidad con el Reglamento de Graduación para obtener el título terminal de Tercer Nivel de la Universidad Técnica de Ambato

Ambato, febrero 2022

---

Ing. Alicia Mercedes Porras Angulo, Mg.

**MIEMBRO CALIFICADOR**

C.C.: 0502279474

---

Ing. María José Mayorga, Mg.

**MIEMBRO CALIFICADOR**

C.C.: 1804289740

## **DEDICATORIA**

El presente trabajo de investigación está dedicado a mis padres, en especial a mi madre Lourdes Shiguango, porque siempre me apoyo en las buenas y en las malas, por confiar en mí, además del esfuerzo que ha realizado a lo largo de mi vida. Te amo mamá.

A mi hermana Fernanda por haberme ayudado en todo momento y también porque me daba ánimos y palabras de aliento en los momentos que más necesitaba.

Al igual que a mis tías Marisol, Melida y tíos Luis, Edgar por apoyarme tanto en actos como en palabras además escucharme y aconsejarme.

Y por último a las personas que han pasado por mi vida y también me han brindado de su ayuda.

*María Mercedes Caiza Shiguango*

## **AGRADECIMIENTO**

A la Universidad Técnica de Ambato

A mi tutor, Lcdo. Francisco Torres, por haberme guiado en este proyecto, desde su experiencia y sabiduría, quien a direccionado mis conocimientos y también porque ha sido muy paciente y pudo explicarme detalles para finalizar mi tesis. De verdad Lcdo. Francisco Torres, gracias por sus enseñanzas.

Agradecida con mis docentes de la carrera, por haberme entregado sus conocimientos y valores, porque sin lugar a duda son personas que enseñan con pasión y desde el fondo de sus corazones y almas.

Y agradecida con la comunidad de Panduyaku, tanto al presidente y su junta directiva como a las mujeres, quiénes me ayudaron con su colaboración todo el tiempo y me recibieron con mucho amor.

Gracias a mis amigos y compañeros, por la unión y amistad brindada, de ellos he aprendido, compartido y reído durante las giras de observación y en el curso mismo. Hoy sólo me queda desearles lo mejor en cada una de sus vidas.

*María Mercedes Caiza Shiguango*

## ÍNDICE

PORTADA.....	i
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR .....	ii
AUTORÍA DEL TRABAJO .....	iii
DERECHOS DE AUTORA.....	iv
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO .....	v
DEDICATORIA .....	vi
AGRADECIMIENTO .....	vii
RESUMEN EJECUTIVO .....	xi
ABSTRACT .....	xii
CAPÍTULO I.....	1
MARCO TEÓRICO .....	1
1.1. Antecedentes investigativos.....	1
1.2. Objetivos.....	14
1.3. Objetivo General.....	14
1.4. Objetivos Específicos .....	14
CAPÍTULO II .....	16
METODOLOGÍA .....	16
2.1. Materiales.....	16
2.2. Método .....	18
2.2.1. Enfoque de investigación.....	18
2.2.2. Diseño de la investigación .....	18
2.2.3. Alcance de la investigación .....	18
2.3. Población y muestra.....	19
Población .....	19
Muestra .....	19
CAPÍTULO III.....	20
RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	20
3.1 Análisis y discusión de los resultados .....	20
3.2 Verificación de la hipótesis.....	35
CAPÍTULO IV.....	37
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	37



4.1. Conclusiones.....	37
4.2 Recomendaciones .....	38
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	40
BEBIDA Y BIENVENIDA .....	47
ANEXOS .....	48
PROPUESTA.....	48

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 <i>Tipos de yuca</i> .....	8
Tabla 2 <i>Equipos y programas</i> .....	17
Tabla 3 <i>Detalle de la muestra</i> .....	19
Tabla 4 <i>Resultados y discusiones</i> .....	20
Tabla 5 <i>Resultados y discusión fichas (INPC)</i> .....	25
Tabla 6 <i>A3 (INPC) Aniversario de la comunidad de Panduyaku</i> .....	27
Tabla 7 <i>A4 (INPC) Chicha de yuca</i> .....	32
Tabla 8 <i>Planificación de usuarios en las redes sociales y sitio web</i> .....	49
Tabla 9 <i>Recursos utilizados para elaborar la propuesta</i> .....	52
Tabla 10 <i>Entrevista a las mujeres de la tercera edad de la comunidad de Panduyaku N.1</i> .	57
Tabla 11 <i>Entrevista a las mujeres de la tercera edad de la comunidad de Panduyaku N.2</i> ..	60
Tabla 12 <i>Entrevista a las mujeres de la tercera edad de la comunidad de Panduyaku N.3</i> ..	62
Tabla 13 <i>Entrevista a las mujeres de la tercera edad de la comunidad de Panduyaku N.4</i> ..	64
Tabla 14 <i>Entrevista a las mujeres de la tercera edad de la comunidad de Panduyaku N.5</i> ..	66

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 <i>Elaboración de la cuenta en Facebook</i> .....	50
Figura 2 <i>Elaboración de la cuenta en Instagram</i> .....	51
Figura 3 <i>Elaboración de la página web</i> .....	51
Figura 4 <i>Carta de compromiso con la comunidad de Panduyaku</i> .....	53
Figura 5 <i>Validación de la entrevista con un experto en el campo</i> .....	54

## **RESUMEN EJECUTIVO**

**TEMA:** La chicha de yuca como manifestación cultural en la comunidad de Panduyaku, Cantón Gonzalo Pizarro, Provincia de Sucumbíos

**AUTORA:** María Mercedes Caiza Shiguango

**TUTOR:** Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg.

La presente investigación hace mención al potencial de la chicha de yuca en el turismo, en donde se identificó el problema si la bebida forma parte de la manifestación cultural, planteándose como objetivo exponer los usos de la chicha de yuca como manifestación cultural en la comunidad de Panduyaku, cantón Gonzalo Pizarro, provincia de Sucumbíos. En la metodología se utilizó la investigación no experimental de corte transversal apoyado en la teoría de la antropología del turismo. Para la recolección de los datos en el campo se aplicó instrumentos validados y adaptados; como la ficha de registro e inventario A3 usos sociales, rituales y actos festivos, por otra parte también se usó la ficha A4 conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo (INPC) y una entrevista pre elaborada que califica la valorización de la chicha de yuca, con estos instrumentos se pudieron alcanzar los resultados que prueban la riqueza cultural de la comunidad y del cantón además de indicar la influencia que tiene el turismo con la bebida, los resultados obtenidos fueron interpretados de manera cualitativa y se concluye que las variables investigadas en efecto se vinculan, favoreciendo esencialmente en el fortalecimiento del sector investigado, puesto que se desarrollaría el turismo enfocado en la gastronomía.

**PALABRAS CLAVES:** Chicha de yuca, desarrollo turístico, Gonzalo Pizarro, cultura.

## **ABSTRACT**

**THEME:** Cassava chicha as a cultural manifestation in the community of Panduyaku, Gonzalo Pizarro canton, Sucumbíos province.

**AUTHOR:** María Mercedes Caiza Shiguango

**TUTOR:** Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg.

This research mentions the potential of cassava chicha in tourism, where the problem was identified if the drink is part of the cultural manifestation, aiming to expose the uses of cassava chicha as a cultural manifestation in the community of Panduyaku, Gonzalo Pizarro canton, Sucumbíos province. The methodology used non-experimental cross-sectional research supported by the theory of the anthropology of tourism. For the collection of data in the field, validated and adapted instruments were applied; as the registration and inventory sheet A3 social uses, rituals and festive acts, on the other hand, the A4 file knowledge and uses related to nature and the universe (INPC) was also used and a pre-elaboration interview that qualifies the valorization of cassava chicha, with these instruments it was possible to achieve the results they prove the cultural richness of the community and the canton as well as indicating the influence that tourism has with the drink, the results obtained were interpreted qualitatively and it is concluded that the variables investigated are indeed linked, essentially favoring the strengthening of the researched sector, since tourism focused on gastronomy would be developed.

**KEY WORDS:** Cassava chicha, tourism development, Gonzalo Pizarro, culture.

# CAPÍTULO I

## MARCO TEÓRICO

### 1.1. Antecedentes investigativos

Para el presente trabajo de investigación se representa de manera organizada el avance de los estudios que se apoyan de acuerdo con cada variable, con el fin de dar a conocer las evidencias experimentales de cada una de las variables, mismas que proporcionarán la explicación de los resultados obtenidos.

#### **La chicha**

En el año 2014, Noemí Amalia Vargas del Centro Universitario de Etnología Americana, Argentina, realizó una investigación nombrada “**La chicha como alimento, caso de estudio San Salvador de Jujuy, Argentina**”. El objetivo principal es indagar acerca del origen, etimología, consumo en otros países, características, significado en las ceremonias, preparación y el ingrediente fundamental para fabricar la chicha. En dónde se menciona que el maíz fue el insumo para hacer la chicha, además de ser uno de los granos que cubría la alimentación diaria de los seres humanos desde tiempos antiguos, así mismo este grano es denominado el vigor en la vida del hombre andino, desde Perú, Bolivia y el norte Argentino. Se dice que la palabra chicha proviene de la palabra “chichab” que significa maíz, en el idioma nativo del pueblo amerindio que comprendía a los países de Colombia y Panamá, mientras que otros dicen que proviene de la palabra “chichiatl” que posee el significado de agua fermentada, esto en el idioma autóctono de los mexicas. Como resultado de este estudio se logra definir a la chicha como una bebida ancestral y nativa, que ha sido difundida de generación en generación como parte esencial de las ceremonias, fiestas y alimentación andina (Vargas N. , 2014).

Se desarrolla otro estudio en el año 2019 por Mauricio Barrera del Instituto de idiomas de la Universidad de Santo Tomás de Colombia, realizó una investigación bajo el tema “**El ángel de la chicha**”, en donde su objetivo es

exponer el origen de la chicha, y se obtuvo como resultado que existe la prueba de que la chicha de maíz ya se ingería en el imperio precolombino para ser exactos en el país del Perú, si bien es cierto se debe a la propagación del Imperio inca, esto en el siglo XV en donde se consideraba a Manco Cápac como el gobernante inicial de las tribus preincaicas extendidas por el Cusco, en donde este otorgaba a un cacique que se colmara de ofrendas y se bañara en una bebida ancestral y divina que su pueblo elaboraba con el maíz llamada chicha, para que después se lanzara a un lago, esta actividad lo hacían porque se trataba de unos de los rituales significativos en el que adoraban al Dios Sol (**Barrera, 2019**).

Por otro lado, El Ministerio de cultura y patrimonio, Ecuador en el año de 2015, llevó a cabo una investigación denominada **“Chicha, bebida ceremonial y milenaria”** con la finalidad de analizar el origen de la chicha en donde manifiesta que la chicha data en el año 300 a. C. esto quiere decir que ya se tomaban bebidas a la procedencia del maíz, por lo que la procedencia de la chicha se aleja de ser inca, en los años 500 hasta 1542 a. C. En la investigación se evidenció que la bebida de chicha alcanza un carácter ritual muy fuerte, porque se descubren vasijas que eran utilizadas para la fermentación de esta bebida para las celebraciones, además fue tanta la importancia para nuestros antepasados que se pagaba por ella no únicamente con dinero sino que también con jornadas de trabajo, en la actualidad las chichas que más se conocen en nuestro país son: huevona, arroz, jora y yuca (**MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO, 2015**).

La siguiente investigación ejecutada en 2019 por Daniel Collazos Perdomo de la Universidad de la Sabana, Chía-Cundinamarca, Colombia denominada **“Larga vida a la chicha”**, también tiene como objetivo principal estudiar el origen de la chicha andina en los países de Panamá, Colombia y Venezuela. Un fragmento de esta estudio muestra que la chicha es denominada como una bebida alcohólica de textura espesa y de sabor fuerte que es elaborado a partir de maíz molido con la dentadura y sometido al proceso de fermentación, esta bebida es realizada por ciertos grupos étnicos aborígenes. Obteniendo como resultado que existen diferentes definiciones escritas por el diccionario de americanismo, de manera

que se menciona la palabra chicha, va teniendo significado dependiendo del país en el que se utilice, como por ejemplo tanto en Ecuador como en Perú además de ser conocida como una bebida también es catalogada como un género musical que abarca distintos ritmos. Por el contrario, en Cuba hace referencia al cigarro de marihuana mientras que en Nicaragua el término chicha se utiliza para darse a conocer como cólera además de significar una parte del cuerpo femenino que en este caso son las glándulas mamarias (Collazos, 2019).

Óscar Calvo en el año 2012, publicó su trabajo de investigación en la revista científica Taylor and Francis Online, bajo el nombre de **“La chicha y el surgimiento de una patología colombiana”**, con el propósito de estudiar la descomposición de la relación de las proteínas del maíz como el origen tóxico de la bebida. Se obtuvo como conclusión que “Tomar chicha sería comer muerto” esto lo dijo debido a que se quería referir a la fermentación que es la encargada de cambiar el ingrediente orgánico habitual a todas las reacciones químicas imprescindibles para la vida, vinculando a la chicha de maíz fermentada con la corrupción de la vida (Calvo, 2012).

Otro estudio complementario al origen de la chicha elaborado por Bernardo Arriaza, en el año 2015, titulado como **“Estudio de almidones en querós de madera del norte de Chile relacionados con el consumo de chicha durante el horizonte inca”** teniendo como objetivo fundamental examinar los granos usados para la elaboración de la chicha, encontrados dentro de varios recipientes al norte de Chile. Obteniendo como resultado que se despojaron del interior de una pared la cantidad de diecisiete vasos de madera en los que se encontraron almidón de granos, estos vasos están vinculados con el consumo de chicha a lo largo del periodo Intermedio Tardío y en la época Inca, en donde lo curioso fue que se encontraron quince almidones de granos entre los que destacaron el maíz, fréjol, yuca y pallar, fue entonces que se detalló que los granos no se cocinaban sino, que se procesaban en forma de harina en donde su procedimiento para la elaboración y el consumo de la chicha, probablemente era partícipe a los componentes nutritivos y de rituales de carácter fúnebre (Arriaza, 2015).

De la misma manera un estudio redactado por Pablo Lacoste en 2015, Chile titulado como **“Historia de la chicha de uva: un producto típico en Chile”** cuyo objetivo estuvo enfocado en examinar la historia de la chicha, en conclusión de la investigación se indica que, el país mencionado anteriormente mantiene que la chicha de uva es una bebida típica en este país, en donde se dice que su origen data desde la colonia española, para la obtención de la chicha se debe poner a fermentar el jugo de uva. Fue un gran paso en la agroindustria chilena desde el siglo XVIII hasta el siglo XIX, para después ser reemplazada la chicha por los vinos con uvas francesas, sin embargo, esto no fue impedimento para las personas que vivían en el campo debido a que la chicha se enraizó y se utilizó en las festividades patrias de Chile (**Lacoste et al., 2015**).

La siguiente investigación elaborado por, Jorge Pagán en 2015, proporciona información acerca de los indicios de la chicha en Ecuador, titulado **“Análisis de residuos micros botánicos almidones en varios objetos cerámicos relacionados con la confección y el consumo de bebidas prehispánicas, colección Avilés Marcillo, Instituto de Patrimonio Cultural, Quito, Ecuador”**, el cual tuvo como objetivo estudiar cinco piezas elaboradas a partir de cerámica de origen precolombino que pertenecían a la colección ya antes mencionada, la investigación demostró que los objetos parecen vincularse con el funcionamiento de recipiente para preservar líquidos que probablemente eran bebidas prehispánicas que eran alimenticias para las culturas Tolita, Chorrera y Manteño pertenecientes a la región litoral o Costa del Ecuador (**Pagán, 2015**).

### **La chicha de yuca**

En la Amazonía, a diferencia de la región Andina ecuatoriana, la bebida que se consume es la chicha de yuca, en donde la participación se llevan los miembros de las comunidades, quienes se encargan de sembrar y cosechar este tubérculo, sin embargo, la preparación de la bebida intervenía únicamente las mujeres quienes son encargadas de cocinar, machacar y masticar la yuca para después proceder a depositarlas en grandes vasijas de barro con agua por ciertos días para que fermentase.



El rol de la mujer en la elaboración de la bebida, es importante, debido a que existe un vínculo que une fuertemente a la mujer, la yuca y a la chicha de yuca a diferencia de otros alimentos que consagra la tierra.

*La yuca crece gracias al esfuerzo de la mujer, al mismo tiempo, el crecimiento de la yuca afirma las cualidades femeninas de aquella que la sembró. A quién tiene una buena cosecha es considerada como una buena cultivadora y, además, una mujer en toda la extensión de la palabra (Guzmán, 1997. Pag.77).*

Según **Guzmán (1997)**, la chicha conlleva una semejante unión con la mujer, una chicha dulce y fuerte es razón de alabanzas que resalta la habilidad de una mujer de ser aswa mama (madre de la chicha), con respecto a la elaboración de la chicha de yuca la mujer mikuna (come), la yuca y después de que esta se ha vuelto parte de su cuerpo, deposita a un recipiente en el que se va a servir en forma de comida líquida o bebida, este proceso simboliza que la mujer al momento de escupir los pedazos de la yuca, el puré que se forma lleva algo de ella, de su cuerpo. Así también el mismo autor menciona que Una mujer es considerada chacra mama cuando establece una semejanza entre ella y la Nunguli o Chacra mama, es decir, el espíritu femenino que se aloja en las chacras y que es dueño del conocimiento necesario para poder labrar. Además, la chacra mama o madre de la yuca demostraba su capacidad agrícola cuando la yuca era grande. Carnosa y sin rastro de plagas.

La chicha de yuca es una bebida autóctona de los pueblos y nacionalidades de la región Amazónica del Ecuador, en la actualidad se conserva la forma de elaboración, exclusivamente son las mujeres quienes pueden preparar la chicha, existen dos procesos para la elaboración de la chicha de yuca, en donde una de ellas consiste en pelar y lavar la yuca en el río debido a la cercanía al lugar en donde se prepara, seguido una mujer de la comunidad se dedica a la labor de masticar porciones de la masa de yuca previamente cocinada y es colocada en un pilche fabricado a base de la cuya o cuenco grande que es elaborado a partir de la

corteza del coco, tras haberla dejado fermentar en una vasija, se cierne las sobras de fibra y se agrega agua para servir (**Moya, 2010**).

Existe la creencia de que únicamente la saliva de las mujeres es dulce y esto ayuda a la fermentación de la bebida, mientras que el otro método se procede a entreverar a la masa de yuca, el camote rayado para así acelerar el proceso de fermentación. Las comunidades brindan la chicha de yuca a los visitantes como bienvenida y si evitan degustarla significa una falta de respeto hacia sus costumbres ancestrales que han pasado de generación en generación (**Unigarro, 2010**).

A continuación, se procederá hablar acerca del origen de la yuca según **Muñoz, et. Al, (2017)**, pertenece al continente Americano, al este de Brasil como su único espacio, debido a que su origen podría otorgarse al territorio húmedo de América tropical que pertenece a las cuencas del río Amazonas y Orinoco en donde se encuentra cubierta de áreas húmedas tropicales.

El cultivo de la yuca fue domesticado por los grupos de cazadores recolectores que habitaban la región amazónica hace cerca de 5000 años. Al momento de la invasión española, cerca de 140 cultivos con algún grado de domesticación estaban siendo propagados por los nativos ubicados en Sudamérica, de los cuales ochenta y tres eran propios de la Amazonía y áreas adyacentes en el norte de este subcontinente. Aunque muchas sociedades anteriores a la conquista estaban más orientadas a la gestión de especies productoras de alimentos en bosques domesticados, especialmente árboles, que, a los sistemas de producción con cultivos domesticados, el cultivo de yuca se convirtió en la estrategia de domesticación, subsistencia y sedentarismo más importante en la Amazonia (**Clement, 2015**).

La yuca es un tubérculo que posee el nombre científico de *Manihot esculenta crantz*, dentro de la taxonomía de la yuca se anexa como Sinonimia de *Manihot esculenta* y su nombre común es yuca, guacamota, casabe o mandioca. La clasificación taxonómica de la yuca se puede afirmar que es del reino unranked, familia de Euphorbiaceae, del género *Manihot* y de la especie *M. esculenta*. Hay que

tomar en cuenta que esta clasificación taxonómica de la yuca fue constituida con otras 8.000 especies, las características de la yuca se pueden decir que la raíz de yuca es larga y cónica, con una firma, carne homogénea encerrado en una cáscara desmontable puede ser tiza-blanco o amarillento. Otra de las características de la yuca es que son muy ricos en almidón y contienen pequeñas cantidades de calcio (16 mg / 100 g), fósforo (27 mg / 100 g), y vitamina C (20,6 mg / 100 g), alrededor de un mm de espesor, áspero y marrón en el exterior (**Cruz, 2002**).

Las zonas de producción de este peculiar tubérculo en el Ecuador por ser un cultivo tradicional, se produce en las regiones Costa o Litoral occidental, Amazonia oriental, así mismo en provincias como Loja y Santo Domingo de los colorados, pero la zona en la que más se produce es en la provincia de Manabí, no obstante, siempre ha sido el alimento principal y consumido por la Amazonia, siendo esta ventaja de la yuca que se puede sembrar en climas tropicales y húmedos porque va a crecer sin embargo es rigurosa en el tipo de suelo porque no suele crecer en suelos que se inundan frecuentemente.

El calendario agro festivo de la yuca es que, se puede cultivar en cualquier época del año, adecuado a su época vegetativa y el clima de la región se puede recolectar entre una a dos veces por año. Ciertas nacionalidades y pueblos indígenas como los Kichwa y Waorani, suelen hacer cánticos a la yuca principalmente en el instante de la recolecta, es necesario mencionar que también celebran a más de elaborar y tomar la chicha de yuca (**Velastegui, 1992**).

La yuca en la gastronomía ecuatoriana, como bien se sabe Ecuador es un país biodiverso y multicultural y su gastronomía no es la excepción, porque en cada región se elabora platos tradicionales haciendo uso mediante los productos que cultivan para así inventar sus pertenecientes recetas. Existen algunas variaciones de la yuca, de hecho, en los pueblos Kichwa se han encontrado treinta y un tipos diferentes de yuca en las cuales veinte y ocho son de tonalidad blanca con almidón y las otras tres son amarillas.

Todas ellas son empleadas sea para alimentación o para usos medicinales. Sin embargo, no solo varían en el color, también en su forma, pueden ser largas, pequeñas, delgadas o gruesas, mismas que son seleccionadas para elaborar platos típicos o ancestrales, así mismo la yuca es de ayuda para los agricultores de la región Amazónica debido a que pueden comercializar y tener ingresos económicos (Castillo, 2011).

**Tabla 1** *Tipos de yuca*

<b>Nombre en español</b>	<b>Características</b>	<b>Usos</b>
<b>Tresmesina</b>	Se produce a los tres meses, es suave para rallar es comestible.	Sirve para la elaboración de la chicha de yuca, casabe y para la obtención de almidón.
<b>Cáscara roja</b>	El tubérculo se demora seis meses en estar listo para el consumo	Buena para la elaboración de la chicha de yuca, para cocinar y asar. Es una yuca especial para la venta en el mercado.
<b>Yuca de los lagos</b>	Este tubérculo tarda doce meses en madurar.	Esta yuca se puede encontrar en dos tonalidades que son: amarillo y blanco, por lo general son usadas para la elaboración de la chicha de yuca, casabe y para la obtención de almidón.

**Fuente:** (Luis Acosta 2005).

La yuca y sus usos medicinales, para los indígenas de la Amazonia ecuatoriana la yuca no solo cuenta como un elemento para su alimentación cotidiana, sino que también posee aspectos medicinales, como por ejemplo acostumbran a rallar la yuca y según lo obtenido dejan reposar hasta el día siguiente para aplicarlo sobre la zona del tumor, existe la creencia de que la yuca pone fin al avance de los tumores, no obstante, también tiene otra utilidad la misma ralladura de la yuca en el que consiste en obtener el almidón de la yuca para después exponer al sol obteniendo como resultado una especie similar al talco esto se hace uso para curar el sarpullido en los niños (**MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO, 2013**).

El uso social de la chicha de yuca se manifiesta de la siguiente forma, esta bebida es uno de los primordiales elementos en la dieta alimenticia de los indígenas amazónicos, porque es considerada como complemento alimenticio en donde, los hombres indígenas toman siempre dos grandes “pilches” de chicha de yuca antes de ir a realizar sus labores diarias, así mismo sirven esta bebida cuando se ejecuta una minga debido a que les brinda fuerzas y energía necesaria para hacerlo. La elaboración de la chicha de yuca inicia desde la siembra y recolección del tubérculo, algo importante que debe ser considerado en el cultivo de la yuca es que la mujer indígena no lo siembre cuando esta con el periodo debido a que existen las creencias de que la planta se pudre y no produce el tubérculo (MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO, 2015).

De acuerdo con **Valarezo (2002)**, dentro de las costumbres de la nacionalidad Kichwa de la Amazonia ecuatoriana, se menciona que los indígenas son personas de celebración por lo tanto siempre existe la razón para bailar y beber por lo que duraba días las festividades de matrimonios, visita de compadres y amigos, entierros y bautizos mismos que son acompañadas con instrumentos musicales como el tambor elaborado a partir del cuero de mono, el pingullo y para embriagar a los invitados se toma la chicha de yuca fermentada para alegrar el ambiente, las mujeres empiezan a servir la chicha a los hombres al ritmo de la música, diferentes tipos de chicha como blanca, chicha amarilla y chichas dulces o fermentadas con diferentes técnicas indígenas. La chicha de la mujer indígena es más que la cerveza del hombre blanco, por lo tanto la chicha de yuca o chicha blanca es denominada como comida y bebida al mismo tiempo.

Del mismo modo, el mismo autor informa que la mujer indígena poseía la responsabilidad de suministrar a su esposo no solamente la chicha de yuca, sino que también de aguardiente elaborado a partir de la yuca y del guineo. Y como las personas tienden a embriagarse en los momentos de penas y alegrías por lo cual siempre existían motivos a las personas indígenas para tomar especialmente cuando se festeja los matrimonios en donde se reunían varias personas quienes danzan y toman de la bebida alcohólica.

Mientras tanto la participación de la chicha de yuca en rituales y actos festivos en donde se puede mencionar a las actividades festivas que han sido transmitidas de generación en generación, conservando la sencillez de su cultura y manifestando en lo más mínimo lo que les caracteriza como por ejemplo su comida, música, baile, juegos, pero, ante todo lo que más los identifica es por la alianza inquebrantable de cada miembro en su comunidad y por el trabajo en conjunto **(Hall, 2003)**.

Las comunidades indígenas se han caracterizado por pasar a desapercibidos al momento de revelar sus tradiciones festivas y en el caso de la comunidad Kichwa de Panduyaku, agasajar su comunidad, crea una forma de comunicar a sus habitantes la causa de su festejo y su la valorización.

Según **Pereira (2009)**, las festividades difunden una alta carga comunicativa, el fortalecimiento de los lazos colectivos y el impulso de la sensibilidad habilitan un espacio privilegiado para el traspaso y la recepción de todo tipo de mensajes: a través de la experiencia compartida y mediante los recursos persuasivos de la representación, se promueve una situación favorable al aprovechamiento de los contenidos narrativos de la fiesta (sociales, míticos, ideológicos, religiosos) y confirmar ciertos conceptos y dogmas en la memoria social.

Como lo manifiesta el **COMERCIO (2015)**, en una noticia titulada El ritual de la chicha conecta a Sarayaku con la naturaleza, en donde redacta acerca de la chicha de yuca desde la elaboración hasta la toma de la chicha, esta práctica forma parte de sus tradiciones comunitarias, se menciona que los antiguos ancestros preparaban esta bebida que conforma el ritual del comienzo del día. Así mismo existe un ritual para sembrar la yuca en el que consiste bañar a la yuca en achiote acompañada de un cántico para el cultivo, en dónde el achiote simboliza a la sangre y la yuca es como criar un bebé.

La chicha de yuca no puede faltar en ninguna casa de la comunidad indígena, la chicha entre semana tiene que ser tierna y refrescante para apaciguar la sed en el calor no obstante para el fin de semana y a lo largo de los días de fiesta se ofrece

la chicha de yuca, no obstante, este líquido sabe a licor debido al proceso de fermentación. Las mujeres indígenas elaboran la masa con la anticipación de los cinco días antes de la festividad y solamente ellas pueden cocinar y masticar la yuca además de fabricar las mukawas (recipientes elaborados a base de arcilla fina de colores como gris, beige o morena), en donde las vasijas pequeñas sirven para beber la chicha de yuca y las que son de gran tamaño que por lo general están pintadas de dos colores que son el rojo y blanco y se usan para guardar la chicha a lo largo de la fermentación.

### **Manifestación cultural**

Y lo que respecta a la manifestación cultural, primero se abordará el tema de Ecuador y la pluriculturalidad en donde según **INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL-INPC (2011)**, la diversidad humana y geográfica del Ecuador empieza a abrir la posibilidad de gozar de varias diversidades de producciones culturales, gran riqueza cultural, producto del venir histórico que se expresa mediante los elementos materiales e inmateriales que recobra el significado gracias al sentido por las colectividades y de acuerdo con **Espinoza (2013)**, menciona que Ecuador posee el siguiente conjunto de factores básicos como es la gran biodiversidad del país, que le ha llevado a ser reconocido como uno de los países mega diverso en el mundo.

El patrimonio cultural cuenta con una serie de culturas que aún viven la mayoría de sus costumbres originarias, Así también manifiesta que Ecuador es un país lleno de la diversidad cultural y étnica que se aprecia como un país lleno de riqueza que jamás morirá, asimismo la Constitución Política de la República en su Art.1 trabaja en hacer conocer al Ecuador como el estado Pluricultural y multiétnico. Se encuentran muchos pueblos y nacionalidades divididos en las diferentes provincias de las regiones con sus correspondientes costumbres y tradiciones.

Aquí también se debe hacer énfasis a la diversidad cultural en donde primero se definirá al término cultura misma que **Ron (1977)**, determina a la palabra cultura, es todo el conjunto de expresiones características de una época o de un grupo de personas que de cierto modo se encomienda de establecer un sentido a

la existencia de cada persona que forma parte de una agrupación y la forma en la que se determina la cultura de cierto grupo va a necesitar del aspecto con la que se observen los diferentes elementos propios de cada uno, esto se aplica cuando se requiera diferenciar un grupo indígena de otro.

En cambio, se define a la identidad como el desarrollo a través del cual cada persona se construye en la cultura o las culturas de las que hace parte, cómo se identifica en ellas o hacia ellas, elegir por elementos determinados y abarcándolos de emotividad y sentido. Desde esta circunstancia, no existe una sola identidad, sino que existen diversas identidades que constituyen la experiencia de cada individuo, construidas parcialmente en el ámbito individual e intersubjetivamente a nivel grupal. Estas serán, finalmente, el eje que concederá sentido y que guiará las acciones de cada persona y de cada grupo a lo largo de su existencia (**Foutel, 2018**).

Por otra parte, la diversidad cultural involucra en parte proteger y el ascenso de las culturas auténticas, así mismo, permitir el comienzo de otras culturas, cabe considerar que la diversidad cultural es denominado como un apoyo del desarrollo sostenible, además de estar relacionada con la identidad de grupos y sociedades, de allí pues, que la democracia también interviene como la expresión de libertad y con la entrada a las obras de creación, principalmente en las que se generan en la respectiva región, crea las limitantes que se necesiten para un conversatorio entre diferentes culturas para permitir el engrandecimiento mutuo de las culturas (**Val, 2017**).

Según **INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL-INPC (2011)**, el Patrimonio es el legado recibido por los antepasados y esto forma parte de la historia que los hace únicos herederos como puede ser un pueblo o nacionalidad, comprender el patrimonio otorga el sentido de pertenencia, fortifica la identidad y revaloriza la cultura así también menciona que los conocimientos y usos relacionado con la naturaleza y el universo, es el conjunto de conocimientos, técnicas, competencias, prácticas y exhibiciones desarrolladas por las comunidades en relación con el entorno natural, entre ellos están la cognición acerca de los alimentos y cocina que entran en el ámbito de la



gastronomía, medicina ancestral, espacios simbólicos, técnicas productivas tradicionales y sobre todo la sabiduría ecológica ancestral convencional.

Ahora bien, una vez definido el término manifestación cultural, se puede caer en cuenta que el patrimonio cultural es de extrema importancia en Ecuador que es, por esa misma razón conocido como el país pluricultural, no obstante, dentro del patrimonio cultural es notorio hallar el patrimonio alimentario en donde según **Calero (2011)**, la cultura perennemente ha sido mucho más que solo manifestaciones artísticas, la gastronomía es una parte esencial, es por esa razón que son relevantes las iniciativas que buscan colocar en valor este elemento de la identidad y cultura. Por otra parte, **UNICEF (2015)**, afirma que la cultura alimentaria de los pueblos indígenas se habla de los productos que cultivaban los antepasados para alimentarse se basaba generalmente en la mezcla de cereales, tubérculos o raíces, leguminosas, verduras y condimentos. Iniciando desde allí en donde se analiza la gastronomía ancestral de los pueblos milenarios o nativos que se hallaron y que dieron origen hasta hoy en día a los pueblos y nacionalidades indígenas, es todo aquel alimento con importancia simbólica, cultural y personaliza.

La gastronomía ancestral significa, todo alimento con importancia simbólica, cultural que permite identificar a un país o un territorio, porque encierra en sí misma una serie de prácticas, saberes y conocimientos. La repercusión que tiene el conocer acerca del patrimonio alimentario del Ecuador porque los conocimientos, prácticas y saberes ancestrales se mantienen las técnicas culinarias que hasta hoy en día se sigue enseñando a la nueva generación, debido a la existencia de las cuatro regiones que posee el Ecuador se puede encontrar gastronomía variada misma que se ha encargado de alimentar a las familias ecuatorianas y a la nueva sociedad (**MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO, 2013**).

El trabajo recuperar los alimentos tradicionales y nutritivos es una obligación individual y se denomina soberanía alimentaria, a partir de este concepto se requiere indagar manera para agregar en la dieta diaria alimentos saludables que forman parte del Patrimonio Alimentario del Ecuador. Al mismo tiempo, se puede mencionar que los antepasados manipulaban de forma excelente el

patrimonio alimentario al alimentarse con los productos que producía la Pachamama, con todos los valores nutritivos, algo semejante ocurre al momento de usar diferentes procedimientos en la cocción para alimentarse **(MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO, 2014)**.

## **1.2. Objetivos**

### **1.3. Objetivo General**

Exponer los usos de la chicha de yuca como manifestación cultural en la comunidad de Panduyaku del cantón Gonzalo Pizarro de la provincia de Sucumbíos.

El objetivo general interpretó los usos de la chicha de yuca en la comunidad de Panduyaku esto con la finalidad de reconocer a la bebida tradicional como una manifestación cultural. Para ello se recopiló información bibliográfica por medio de fuentes de documentación a modo de situar a las variables determinadas en el trabajo de investigación, asimismo se complementó la indagación por medio de instrumentos de estudio como el instructivo para fichas de registro e inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial emitidos por el Instituto Nacional Patrimonio Cultural mismo que fue completada recurriendo al campo de investigación, así como también se utilizó una entrevista pre elaborada que califica la valorización de la chicha de yuca, este instrumento se aplicó a cinco mujeres indígenas de la nacionalidad kichwa de la tercera edad.

### **1.4. Objetivos Específicos**

#### **Objetivo Específico 1. Identificar el rol de la mujer en la elaboración de la chicha de yuca**

Para identificar el rol de la mujer en la elaboración de la chicha de yuca se aplicó la técnica de la revisión bibliográfica y como instrumento para el levantamiento de información se utilizó una de las fichas de registro e inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial emitidas y validadas por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), el formato específico utilizado fue la ficha A4 referente a los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, para llenar la ficha con la información necesaria se realizó visitas a cinco mujeres de la tercera edad que aún elaboraban la chicha de yuca.

### **Objetivo Específico 2. Determinar los usos sociales, rituales y actos festivos entorno al consumo de la chicha de yuca**

Para determinar los usos sociales, rituales y actos festivos entorno al consumo de la chicha de yuca se aplicó la técnica de la revisión bibliográfica y como instrumento para el levantamiento de información se utilizó una de las fichas de registro e inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial emitidas y validadas por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), el formato específico utilizado fue la ficha A3 comenta los usos sociales, rituales y actos festivos, el método para la recolección de la información dentro del caso de estudio, fue visitar y preguntar a los pobladores seleccionados, acerca del tema. Por consiguiente se obtuvo como respuesta que la chicha de yuca se consume en las festividades del aniversario de la comunidad, bautizos, matrimonios, en cambio como uso social se ingiere la chicha de yuca en la minga y en la rutina diaria.

### **Objetivo Específico 3. Elaborar una estrategia de marketing digital para la promoción del turismo de la comunidad Panduyaku**

Para la realización del tercer objetivo específico, mediante los resultados de la investigación, se llevó a cabo plantear las estrategias de marketing digital para promocionar el turismo de la comunidad de Panduyaku, cantón Gonzalo Pizarro, provincia de Sucumbíos para eso se procedió a trabajar con el marketing en redes sociales, en donde se crearon dos cuentas de medio social que son Facebook e Instagram con el nombre de la comunidad con el propósito de subir contenido cultural que caracteriza al sitio, así también, como fotografías, videos relacionados con la chicha de yuca, datos curiosos. Además esta herramienta también podrá ayudar a publicar las futuras actividades que se vayan a realizar en la comunidad con el fin de atraer al visitante y al turista. También se elaboró una página web que enlaza directamente a las redes sociales seleccionadas para así fortalecer y publicar la misma información para mantener entretenido al público.

## **CAPÍTULO II**

### **METODOLOGÍA**

Este capítulo trata acerca de la explicación de las técnicas que se aplicaran en la elaboración del proyecto de investigación, obteniendo la información requerida, por otro lado también implica los métodos, niveles y modalidades del estudio.

#### **2.1. Materiales**

##### **Instrumento de la entrevista estructurada**

Según **Sánchez (2021)**, la entrevista es una conversación entre dos o más personas con un propósito que normalmente este se constituye en obtener información de la persona o del conjunto de personas que se está entrevistando. Para eso es muy importante recordar que los objetivos, el planteamiento del problema, las preguntas de investigación se encargan de indicar que tipo de diseño y enfoque de investigación se realizará y a partir del enfoque se decidirá que tipo de técnicas son las indicadas, que en este caso es la entrevista para el enfoque cualitativo.

Una vez decidido que el instrumento a utilizar fue la entrevista, se procede a elegir un muestreo y después se diseña una cédula de entrevista que es conocido también como un cuestionario para una entrevista en donde su proceso consta en la elaboración de las preguntas para aplicarlo.

La entrevista pre-elaborada es un instrumento que se validó a través de un experto en el campo, el instrumento se detalla las interrogantes estructurada primero por los datos informativos de la participante, seguido por preguntas personales, valorización de la chicha de yuca, acerca de la comunidad y finalmente preguntas acerca del turismo y la propuesta, obteniendo como resultado información que ha sido proporcionada por parte de las personas de la comunidad. (**Véase figura 6**)

Con este instrumento se procederá a levantar la información sobre la valorización de la bebida de chicha de yuca en la actualidad y si este podría ser un atractivo turístico de la comunidad para lo cual se elaboró un cuestionario con preguntas concordes al tema y mismo que será aplicado en el sitio de estudio, que en este caso es en la comunidad de Panduyaku del cantón Gonzalo Pizarro, provincia de Sucumbíos.

### **Instrumento de inventario Patrimonio Cultural Inmaterial**

En el presente trabajo de investigación se utilizará el “Instructivo para fichas de Inventario Patrimonio Inmaterial” del INPC para lo cual han sido seleccionados los formatos A3 que abarca una serie de preguntas sobre los usos sociales, rituales y actos festivos mientras que en el formato A4 se detallará acerca de los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, en donde el formato A3 abordará información sobre el uso de la chicha de yuca en las festividades y el formato A4 datos sobre la chicha de yuca.

El instrumento sirve para la recopilación de los usos sociales, rituales y actos festivos y así mismo trata acerca de los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza, el en cual considera estructuras concisas que permite construir una valoración de la información, situándolo a la categoría al que pertenece.

**Tabla 2** *Equipos y programas*

---

Computadora
Facebook
Instagram
SITE 123
CANVA

---

**Nota:** Datos elaborados por Caiza, M. (2021)

## **2.2. Método**

### **2.2.1. Enfoque de investigación**

La investigación está encaminada a un enfoque cualitativo, como lo manifiesta **Monje (2011)**, la investigación Cualitativa es probablemente el más flexible de todas las técnicas experimentales, ya que abarca una variedad de métodos y estructuras aceptadas, ya sea un estudio de caso individual o una amplia entrevista, este tipo de estudio debe ser llevado a cabo y diseñado con cuidado, aunque no existe ninguna estructura estandarizada.

### **2.2.2. Diseño de la investigación**

El diseño la de investigación es de tipo no experimental de corte transversal se menciona que es, todo tipo de investigación en el que se recopila información en un solo momento, esto quiere decir en un tiempo exclusivo y tiene como objetivo el describir las variables y su repercusión del vínculo en un momento dado. Por el cual no se permite intervenir en su ambiente natural en el que se desarrolla, por lo que no se manipulará las variables (**Sampieri, 2014**).

### **2.2.3. Alcance de la investigación**

En el presente trabajo se aplicó la investigación exploratoria-etnográfica, este diseño puede llegar a poseer amplios temas y de incorporar la historia, geografía y subsistemas como político, educativo y lo que vendría ser importante la cultura de un sistema social, mismo que está compuesto por funciones sociales, símbolos y rituales. Adicionalmente tiene como objetivo describir y analizar creencias, ideas, conocimientos y prácticas de grupos o comunidades y culturas (**Salgado, 2007**).

En un principio se buscó información acerca de la elaboración, valorización y significado de la chicha de yuca como bebida ancestral en toda la región amazónica del Ecuador, para posteriormente reconocerlo como un atractivo turístico con el fin de captar la atención de los turistas hacia la comunidad, para desarrollar la práctica del turismo y si es posible ejercer el turismo.

### 2.3. Población y muestra

#### Población

La población de estudio está compuesta por los habitantes, personas que se dedican a la ganadería en su mayoría son productores de la comunidad Panduyaku del cantón Gonzalo Pizarro de la provincia de Sucumbíos.

#### Muestra

Se realizó un muestreo no estadístico por juicio en vista de que los datos que se obtuvo fue por conveniencia del investigador, por otra parte, estará comprendido por las mujeres de la tercera edad de la comunidad de Panduyaku, puesto que son poseedoras del conocimiento acerca de la chicha de yuca, desde el cultivo de la yuca hasta el proceso que implica la elaboración de la bebida.

**Tabla 3** *Detalle de la muestra*

<b>Muestra</b>	<b>Nombres y Apellidos</b>	<b>Ocupación</b>	<b>Edad</b>
<b>Mujeres de la tercera edad de la comunidad de Panduyaku</b>	Rosa Angélica Alvarado Mamallacta	Agricultora y ama de casa	90 años
	Juana María Grefa Yumbo	Agricultora y ama de casa	80 años
	María Rosalina Tapuy Andi	Agricultora y ama de casa	73 años
	Ermelinda Olga Aguinda Vargas	Agricultora y ama de casa	70 años
	María Grefa Tapuy	Agricultora y ama de casa	67 años

**Nota:** Datos tomados de la comunidad Panduyaku por Caiza, M. (2021)

## CAPÍTULO III

### RESULTADOS Y DISCUSIÓN

#### 3.1 Análisis y discusión de los resultados

*Tabla 4 Resultados y discusiones*

Dimensiones	Preguntas	Análisis	Reacciones de los participantes	Discusión de resultados de la entrevista
<b>Datos personales</b>	Nivel formación	Existen diferentes opiniones, debido a que no todas las mujeres tuvieron la oportunidad de culminar la educación básica. Sin embargo pudieron completar ciertos grados de su educación primaria.	Presenta reacciones de tristeza y frustración, porque recuerdan que sus padres las retiraban de la escuela para enseñarles las labores domésticas como también la agricultura en dónde se debía inculcar el profundo respeto hacia la madre naturaleza y por los frutos obtenidos. A diferencia del hombre al cual decían que su obligación era estudiar.	La respuesta plasmada, se permite examinar mediante la afirmación de Valarezo (2002), en su investigación “La selva, los pueblos su historia” en donde menciona que la mujer es la que se lleva la mayoría del trabajo debido a que cuida a los niños, prepara la chicha y la comida, comotambién encargarse de la limpieza de la casa y de la chacra, plantar la yuca, plátano, fréjol y otros productos mismos que debe sacar la mala hierba. También es el trabajo de la mujer indígena recolectar la yuca madura y cargar en unas canastas tejidas denominadas ashangas a sus respectivos hogares, en cambio, los hombres viven una vida de descanso.
	¿A qué se dedica?	Las respuestas ante la interrogación planteada	Las participantes se mostraron tranquilas al	



		fueron compatibles, puesto que las mujeres entrevistadas se dedican a la agricultura y a los labores domésticos en sus hogares.	momento de responder a la pregunta.	
	¿Qué hace en sus horas libres?	Del mismo modo, el veredicto de las mujeres son los mismos, debido a que, en sus tiempos libres se dedican a elaborar artesanías tejidas.	La reacción sigue siendo de tranquilidad y sinceridad ante lo interrogado.	
<b>Valorización de la chicha de yuca</b>	¿La persona aún elabora la chicha de yuca?	La mayoría de las mujeres aún mantienen esta costumbre, pero en otros casos intervienen los factores de enfermedad y edad porque ya no se les permite ir a plantar el tubérculo de yuca y por eso sustituye esta bebida por otras más fáciles y rápidas de hacer o también puede influir la ausencia de yuca, debido a que, se ha sembrado recientemente sin embargo fabrican otras bebidas o derivados de la chicha para brindar a los familiares y visitantes.	Recuerdan con positivismo lo que sus madres y abuelas les han enseñado en la cocina brindando siempre la chicha de yuca a los visitantes y familiares. En el caso de no haber esta bebida debían preparar la chicha con otros frutos alternativos para no quedarse de brazos cruzados.	El desarrollo de las preguntas se puede discutir desde el postulado de Oliveira (2011), el turismo gastronómico está dirigido a todo el público en especial a las personas que están dispuestas experimentar una vivencia culinaria extraordinario, esta tipología del turismo tiene como objetivo identificar los aspectos y actividades implicadas en la preparación de las comidas típicas además la gastronomía implica la manifestación de la sensibilidad y costumbres de los pueblos abordando el patrimonio gastronómico que no solamente se interesa en alimentar sino que busca impulsar los sentidos, para conocer un pueblo es necesario averiguar su cultura y memoria, esto es una petición para los turistas. También se puede discutir los resultados desde la teoría de la Antropología del turismo que tiene como objetivo identificar como se representa la imagen del mundo actual y como esta misma se convierte en un producto de traspaso a través del ámbito turístico, su desarrollo integra una tipología
	¿Qué bebida brinda a sus parientes o visitantes?	Predominantemente las mujeres entrevistadas aún brindan la chicha de yuca.	Reconocen la importancia como mujer indígena de elaborar y consumir la	

	cuando llegan a su casa?		chicha de yuca tanto hombres como mujeres, esta bebida antes se consumía en las tres comidas y llevaban consigo al trabajo para refrescarse.	de los diferentes tipos de turismo y turistas.
	¿Con qué frecuencia elabora la chicha de yuca?	La información que se manifestó fue la siguiente, acostumbran a fabricar dos baldes de chicha de yuca y cuando el último balde este por acabarse, se empieza a elaborar más de esta bebida.	Las participantes recuerdan que es una costumbre el fabricar la chicha de yuca porque sus madres les transmitían este conocimiento y les decían que esta bebida nunca debe faltar.	
	¿Considera que es importante mantener costumbres como la elaboración de la chicha de yuca?	Todas las participantes, consideran que es primordial seguir elaborando la chicha de yuca porque, es una costumbre que se ha ido pasando de generación en generación, este conocimiento lo adquieren las mujeres de sus madres y abuelas, esta bebida es preciada para los pueblos y nacionalidades de la región Amazónica	Existe la reacción de molestia porque establecen que, con el paso del tiempo, pueda que ya no se elabore ni consuma dicha bebida. Debido a que las mujeres jóvenes ya no desean elaborar ni consumir por el miedo al rechazo de los demás, negando así sus costumbres.	
<b>Necesidades de la comunidad/vivienda</b>	¿Cree usted que la comunidad necesita mejoras de infraestructura como por ejemplo en las	En esta pregunta las participantes coinciden que la comunidad necesita mejoras en las vías y baños	La reacción que se evidencia es de impotencia al conocer las necesidades que tiene la comunidad y en	El turismo otorga varios beneficios para las comunidades esta actividad proporciona el mejoramiento y mantenimiento de la calidad de vida de la población local, además de colaborar

	calles, para que se pueda impulsar su actividad turística?	del sector. Como también creen que si se llegase a practicar el turismo este podría traer ingresos económicos para mejorar la escuela y cubrir las necesidades que poseen en cada una de las viviendas en el caso de algunas mujeres.	sus hogares.	con la protección del patrimonio cultural y ambiental. Los beneficios socioeconómicos que el turismo deja son de corto y largo plazo, por ejemplo en los beneficios de corto plazo permite la fundación de empleos complementarios, promoción y protección de la cultura local, marca el empoderamiento de los jóvenes y mujeres y permite la variedad de las actividades económicas sociales. Mientras tanto en las ventajas a largo plazo son: la disminución de la pobreza, valorización de la equidad, más empoderamiento de la comunidad sobre las ciudades y concede intercambios auténticos y respetuosos con los turistas (Village Monde, 2018).
<b>Turismo gastronómico y Aceptación de propuesta</b>	Según su opinión usted cree que la práctica del turismo y posiblemente la tipología del turismo gastronómico podría generar ingresos económicos	Deducen en una misma respuesta las participantes un afirmativo a la pregunta realizada, después de explicarles acerca de la tipología del turismo gastronómico y los beneficios que puede atraer.	Las reacciones de las participantes muestran interés y atención acerca del tema del que se trató para que así puedan responder a la interrogante.	La práctica del turismo equivale a una alternativa para el desarrollo social, económico y medioambiental de las comunidades rurales a tal efecto es indispensable elaborar servicios y productos turísticos adecuados que tome en cuenta los recursos potenciales que permita el progreso de la comunidad (González et al., 2015). De este modo se puede discutir los resultados desde el modelo propuesto por Ascanio, en este modelo el autor identifica los elementos del sistema turístico que se encuentra organizado por dos ambientes internos como son el físico empresarial en las que se integran las empresas, paisajes, etc. Mientras que por otro lado está el ambiente humano o comunal el cual engloba a las comunidades receptoras y del visitante, tanto el uno como el otro están correspondidos por el carácter de servicio del turismo.
	¿Usted considera que la chicha de yuca y su elaboración podría llamar la atención del turista?	En esta interrogante coinciden en su totalidad porque así podrían mostrar o explicar a los visitantes o turistas que no elaboran la chicha de yuca aplicando la técnica de la masticación y que únicamente se emplea este procedimiento en pocas veces o cuando falta el	Las participantes se muestran convencidas de la potencialidad de la bebida ancestral de la chicha de yuca como un atractivo turístico de la comunidad y del cantón, además ayudaría a potenciar esta actividad la gastronomía típica y sus diferentes bebidas	

		ingrediente que ayuda a la fermentación, pero es muy extraño hacerlo.	ancestrales.	
	Si tuviera la oportunidad usted estaría dispuesta a mostrar la elaboración de la chicha de yuca a los turistas que tengan interés en conocer su preparación.	En esta pregunta las participantes brindan una respuesta positiva de colaborar ante una propuesta que este enfocada en mostrar la elaboración de la chicha de yuca o degustar la bebida.	Existe la reacción de aceptación ante una posible propuesta con la temática, se debería organizar y agrupar a las mujeres que deseen también ser partícipes de la actividad además de avisar con anticipación de la llegada de los visitantes o turistas, según indican las participantes.	

**Nota:** Información obtenida a partir de la entrevista aplicada en la comunidad Panduyaku por Caiza, M. (2021)

**Tabla 5 Resultados y discusión fichas (INPC)**

<b>Resultados</b>		<b>Discusión</b>	
<b>Ficha</b>	<b>Costumbres y tradiciones de la comunidad de Panduyaku</b>	<b>Contribución de los recursos aplicados como una oportunidad en el desarrollo turístico gastronómico</b>	<b>Observación</b>
A3 Usos sociales, rituales y actos festivos	Aniversario de la comunidad de Panduyaku	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Participación activa en los diferentes eventos deportivos y en la Feria turística Ñukanchik Kawsay Panduyaku en donde se puede adquirir productos del campo y artesanías.</li> <li>-Danzas con la indumentaria y música Kichwa.</li> <li>-Degustación de platos típicos y de la chicha de yuca fermentada.</li> </ul>	<p>Las festividades son de carácter público, sin embargo, se desea la presencia de turistas a quienes se podría dar a conocer una introducción de cada símbolo utilizada en la festividad.</p> <p>De igual manera se solicita que se respeten los ritos que se realizan porque son importantes para los moradores.</p> <p>Hay que tener en cuenta que en esta festividad existe una gran abundancia de alcohol y como protagonista principal se tiene a la chicha de yuca fermentada acompañada por los cánticos de las mujeres indígenas de la comunidad, estas prácticas culturales no provocaran disgusto en los turistas.</p>
A4 Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	La chicha de yuca	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Limpieza y cosecha de la yuca</li> <li>-Explicación de cada uno de los ingredientes para fabricar la bebida</li> <li>-Elaboración de la chicha de yuca</li> <li>-Degustación de la chicha de yuca.</li> </ul>	Desafortunadamente la comunidad de Panduyaku no posee señalética, facilidades turísticas y vías en buen estado, no obstante, se desea comenzar a ejercer el turismo para lo cual es necesario trabajar con el

		<p>-Establecer las diferencias entre la chicha tierna o dulce de la chicha fermentada.</p>	<p>GAD Parroquial y Cantonal de Gonzalo Pizarro para que se incorporen las necesidades en su plan anual,  Desde una visión comunitaria macro se puede acoger por inversiones en proyectos turísticos y para fortalecer la gastronomía típica en especial la elaboración de las bebidas ancestrales como en el caso de la chicha de yuca. Mientras que desde una visión micro a corto plazo realizar mingas en los trayectos, respeto cultural y poner en práctica actividades amigables con el medioambiente.</p>
--	--	--	---

**Nota:** Levantamiento de información en campo de las fichas A3 y A4 (INPC) por Caiza, M. (2021)

## Ficha de inventario 1: A3 Usos sociales, Rituales y Festivos

Tabla 6 A3 (INPC) Aniversario de la comunidad de Panduyaku

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A3 USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS</b>			CÓDIGO
			IM_21-02-52-003-21-134557
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Sucumbíos		<b>Cantón:</b> Gonzalo Pizarro	
<b>Parroquia:</b> Gonzalo Pizarro		<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
<b>Localidad:</b> Recinto Amazonas-Comunidad de Panduyaku			
<b>Coordenadas:</b> X (Este) -0.0040 Y(Norte) -77.3811 Z(Altitud) 800 a 3.600 m.s.n.m			
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Presentación del grupo de danza Sumak Panduyaku en el aniversario de la Comunidad de Panduyaku, es una de las varias actividades que se realizan durante la festividad, las mujeres utilizan la indumentaria denominada Pacha de la nacionalidad Kichwa, llevando consigo una canasta tejida conocida en Kichwa como ashanga y en su mano sostienen el pilche (recipiente en el que se toma la chicha de yuca). Es necesario mencionar que mediante el baile se representan situaciones cotidianas de los habitantes de la comunidad, como es en el caso de las mujeres la actividad de elaborar la chicha o trabajar en la chakra, mientras tanto en el caso de los hombres cuando ellos se van de casería.			
<b>Código fotográfico:</b> IMG_20211228_134557.jpg			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Aniversario de la comunidad de Panduyaku- Gonzalo Pizarro, Sucumbíos		D1	N/A
		D2	N/A
<b>Grupo Social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
Indígena		L1	Español
		L2	Kichwa
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
N/A		N/A	
<b>Breve Reseña</b>			
Esta fiesta es de importancia a nivel local, aunque en toda la región Amazónica ecuatoriana tienen como costumbre todas las comunidades indígenas celebrar los aniversarios con sus fechas correspondientes, se invita a otras comunidades, en este punto es importante mencionar que solo se podía invitar hasta cinco comunidades. Esta fiesta se celebra cada 15 de Julio, todas las personas que			

viven en la comunidad y los invitados se reúnen para realizar campeonatos de futbol y de básquet, estas actividades deportivas se realizan en el estadio y coliseo del centro de la comunidad.

El aniversario de la comunidad implica elementos culturales y simbólicos como contestación a una excelente organización en el que se involucran actores sociales: cabildo (presidente de la comunidad y su directiva, quienes son los encargados de organizar el evento y a los socios), los socios de la comunidad que prácticamente son las personas que residen en la comunidad están delegados a colaborar, las mujeres con baldes de chicha de yuca fermentada, plátano verde y leña mientras que los hombres deben aportar con carne de monte y las libras de pescado que haya propuesto el cabildo o cabilda, para que las mujeres puedan elaborar los platos típicos además es valioso mencionar que las mujeres son las encargadas de la cocina y de brindar la chicha de yuca a los invitados.

Además, se hacen presentaciones como la danza tanto de los grupos de danza de la comunidad como el de las candidatas a reina de la comunidad.

Si bien esta festividad favorece el mantenimiento y conocimiento de la identidad cultural porque proporciona a las personas indígenas aceptar su pueblo o nacionalidad sin renegar de sus costumbres y tradiciones además de atraer la cohesión social evitando la superioridad entre las personas, asimismo ayuda a fortalecer la identidad de los niños, niñas y adolescentes pertenecientes a la nacionalidad Kichwa, para que no se vaya desvalorizando los conocimientos ancestrales que se han pasado de generación en generación.

#### 4. DESCRIPCIÓN

##### Origen

El origen de esta festividad se remonta al año de 1978 el 15 de Julio fecha en la que fundadores de la comunidad quienes fueron los señores Juan Aguinda, Humberto Tanguila, Juan y Vicente Vargas Grefa, Bernabé Tanguila, llegaron a este sector que sería nombrado como Panduyaku, de este sitio hicieron su hogar y empezaron a repartirse por hectáreas los terrenos que en ese tiempo eran de gran extensión, establecieron normas para cumplir y así poder vivir bien y sin problemas.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
x	Anual	15 de Julio
	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle de alcance
x	<b>Local</b>	Esta festividad sólo se celebra el 15 de julio en la comunidad de Panduyaku-Cantón Gonzalo Pizarro, Provincia de Sucumbíos.
	<b>Provincial</b>	
	<b>Regional</b>	
	<b>Nacional</b>	
	<b>Internacional</b>	

Preparativos		Detalles de actividades
<b>P 1</b>	INVITACIÓN	Se realiza una asamblea con todos los socios de la comunidad, en el cual se planifica todas las actividades que se van a llevar a cabo en el aniversario y esto lo hacen con la anticipación de 2 meses. Se invita a las comunidades vecinas por decisión de la comunidad, es decir, la comunidad decide a que comunidades invitar, por lo que se envía un oficio al presidente de la comunidad invitada para que asistan y participen del aniversario de la comunidad de Panduyaku.

##### Descripción de la Manifestación

El aniversario de la comunidad de Panduyaku tiene como finalidad festejar el año correspondiente desde la fecha de su fundación, debido a que es un momento de alegría para todas las personas que habitan en el sector además de recordar con cariño a los fundadores. La comunidad ha ido teniendo mejoras con el pasar del tiempo debido a que fue y es dirigida por cabildos tanto hombres como mujeres trabajadoras que han buscado el bienestar de la comunidad y de sus socios. Por otra parte, es un buen momento para darse a conocer a las personas de todas las etnias demostrando las diversas actividades culturales, naturales, gastronómicas y siempre resaltando sus costumbres y tradiciones.

El cabildo y su directiva están encargados de organizar las actividades que se van a ejecutar en el aniversario de la comunidad que, en su mayoría son eventos culturales, deportivos y la noche social y



en las invitaciones a las comunidades, se realiza una reunión con todos los socios para quedar de acuerdo a que comunidades invitar y como debe colaborar cada socio que en este caso se divide a las mujeres y hombres para brindar la comida a los invitados y si una persona no colabora con lo que el cabildo le ha otorgado este debe pagar una multa.

En lo que respecta a la bienvenida de las comunidades invitadas, un grupo de mujeres recibe a los invitados con una taza de chicha de yuca fermentada, también puede ser guayusa, mientras que en la comida se brinda la carne de monte (carnes de animales salvajes como son venados, sajinos, guantas, armadillos, guatusas, toda es carne se prepara para alimentar a los acompañantes) esta actividad siempre ha sido una tradición de la comunidad.

En el día se ejecutan los eventos deportivos en el que consiste en realizar campeonatos como de fútbol, indor femenino, básquet y voleibol entre las comunidades invitadas además se puede disfrutar del evento cultural denominado Feria turística Ñukanchik Kawsay Panduyaku, mientras las personas se animan a participar en las actividades mencionadas las mujeres de la comunidad de Panduyaku siguen brindando en cada momento la chicha de yuca fermentada, esta bebida no debe acabarse durante el desarrollo de estas actividades de ocio.

Mientras que en la noche todas las personas presentes pueden degustar de los platos típicos preparados por las mujeres, después se procede a observar la danza preparada por los niños/as y adolescentes de la comunidad anfitriona para continuar con la elección de la reina una vez culminada la coronación de la reina o Ñusta, se puede disfrutar del baile general.

Como dato adicional se puede decir que los días de fiesta por el aniversario de la comunidad va a depender del cabildo, pero por lo general solo dura un día.

#### Elementos significativos

Nombre		Tipo	Detalle de la estructura
E1	La chicha de yuca	Gastronómico	La chicha de yuca es una bebida ancestral de todos los pueblos y nacionalidades de la región amazónica, por lo general esta bebida fermentada se utiliza como bebida alcohólica.

#### Estructura organizativa

Nombre		Tipo	Detalle la estructura
01	Socias de la comunidad	Cocina	Los que organizan son el cabildo o cabilda y su directiva pero las mujeres de la comunidad anfitriona se lleva la mayoría del trabajo porque además de colaborar con lo que pide el cabildo o cabilda están encargadas de la cocina es decir preparar los alimentos para todos los invitados que inclusive pueden llegar hacer numerosos y también deben estar atentas a la llegada de los invitados para empezar a brindar la chicha de yuca fermentada hasta terminar la festividad.

#### 5. PORTADORES/SOPORTES

Tipo	Nombre	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Colectividades	Cabildo/a y la directiva, socios y socias de la Comunidad de Panduyaku	Organizadores y participantes	Provincia de Sucumbíos, cantón Gonzalo Pizarro, vía a Quito margen izquierda	Comunidad Panduyaku

#### Procedencia del Saber

#### Detalle de la procedencia

x	Padres-hijos	La permanencia de esta festividad, no tiene únicamente la obligación de solo manifestar actividades de ocio, sino que existe la exigencia de mantener la costumbres y tradiciones propias de la
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	

	Otro	comunidad y que mejor proponiendo eventos culturales que promueven la identidad cultural y deportivos que ayuda a que los adolescentes y jóvenes crezcan y tengan hábitos saludables. Esta festividad es considerada como hereditaria porque también cuenta la historia de su fundación, información que ha sido pasada de los antepasados hasta los jóvenes.		
<b>Transmisión del Saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>		
<b>x</b>	Padres-hijos	El aniversario de la comunidad de Panduyaku se mantiene porque en primer lugar el/la dirigente de la comunidad está al tanto de esta fecha denominada como importante y porque los padres de familia o también conocidos como socios que siempre intervienen en estas reuniones, por lo cual se convierte en patrimonio familiar.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>Importancia de la comunidad</b>				
Esta festividad cumple un papel importante como es en la función social porque entre los invitados no solamente se encuentran a las personas de otras comunidades que también forman parte de la nacionalidad Kichwa sino que también las personas mestizas que están invitadas, esto genera que exista respeto y lo mejor es que las personas pueden aprender de las costumbres y tradiciones de los hombres, mujeres y jóvenes socios de la comunidad. Mientras que en el ámbito económico, los socios que en su mayoría son agricultores aprovechan de la Feria turística Ñukanchik Kawsay Panduyaku para vender sus productos y las mujeres de la tercera edad también venden sus artesanías tejidas y como no mencionar a los jóvenes que también son micro-emprendedores que ofrecen sus artesanías y platos típicos. Además de proveer la importancia y valorización de la bebida ancestral que es la chicha de yuca fermentada que es la partícipe en todas las festividades.				
<b>Sensibilidad al cambio</b>				
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja, porque es una festividad que se festeja anualmente además la idea de la feria turística se generó durante la pandemia del Covid-19 debido a que la mayoría de socios se dedican a la agricultura y se vieron afectados fuertemente por la pandemia y fue esta idea la que proporciona ingresos económicos claro está que no son tan altos, sin embargo abastece algunas necesidades de las familias pertenecientes a la comunidad de Panduyaku. El aniversario de la comunidad atrae ciertas ventajas para la misma.		
	Media			
<b>x</b>	Baja			
<b>Problemática</b>				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
<b>Información Reservada</b>				
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle de Subámbito</b>	<b>Código / Nombre</b>	
Usos sociales, rituales y actos festivos	Prácticas comunitarias tradicionales	N/A	Costumbres y tradiciones de la comunidad, gastronomía típica, festividad	
Artes del espectáculo	Música	N/A	Música Kichwa	
Artes del espectáculo	Danza	N/A	Danzas con dramatización de alguna historia	
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	N/A	Platos típicos de la región Amazónica con carne de monte. La chicha de yuca fermentada	
<b>9. Anexos</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	IMG_20211228_			




	134557.jpg		
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Ambato			
<b>Inventariado por:</b> María Mercedes Caiza Shiguango		<b>Fecha de Inventario:</b> 07/12/2021	
<b>Revisado por:</b> Lcdo. Francisco Torres, Mg.		<b>Fecha de revisión:</b>	
<b>Aprobado por:</b> Lcdo. Francisco Torres, Mg.		<b>Fecha de aprobación:</b>	
<b>Registro Fotográfico:</b> María Mercedes Caiza Shiguango			

**Fuente:** *Investigación de campo*

**Nota:** *Datos elaborados por Caiza, M. (2021)*

**Ficha de inventario 2:** A4 Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.

**Tabla 7 A4 (INPC) Chicha de yuca**

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR			
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>		CÓDIGO	
		IM_21-02-52-003-21-142316	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Sucumbíos		<b>Cantón:</b> Gonzalo Pizarro	
<b>Parroquia:</b> Gonzalo Pizarro		<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
<b>Localidad:</b> Recinto Amazonas- Comunidad de Panduyaku			
<b>Coordenadas:</b> X (Este) -0.0040		Y(Norte) -77.3811	Z(Altitud) 800 a 3.600 m.s.n.m
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Detalle de un tazón de chicha de yuca tierna o dulce, junto al tazón se encuentra uno de los camotes que se utiliza para la fermentación de la chicha de yuca.			
<b>Código fotográfico:</b> IMG_20211204_142316.jpg			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Chicha de yuca tierna o dulce		D1	Lumu Ashwa
		D2	N/A
Grupo Social		Lengua (s)	
Indígena		L1	Español
		L2	Kichwa
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía tradicional		N/A	
<b>Breve Reseña</b>			

La chicha de yuca es denominada como una de varias bebidas ancestrales de la nacionalidad Kichwa de la región Amazónica ecuatoriana, la chicha de yuca tierna o dulce es una bebida que se brinda a los visitantes para calmar la sed y cuando se trata de festividades o de las mingas entre familias se procede a servirla puesto que funciona como una bebida alcohólica, esta fermentación sucede gracias al camote que se ralla en la masa de la yuca cocinada y después de tres días de su elaboración esta se fermenta.

#### 4. DESCRIPCIÓN

No se tiene conocimiento de la fecha en la que empezó a elaborar esta bebida, que se quedó como costumbre en la región Amazónica del Ecuador.

Sin embargo, esta bebida es representativa en toda la Amazonia ecuatoriana, tanto así que aún se prepara la chicha de yuca en la provincia de Sucumbíos en las comunidades indígenas, existen variedades de la chicha como por ejemplo la de chonta, maíz y plátano maduro pero la que se consume con más frecuencia es la chicha de yuca porque las mujeres siempre cultivan la yuca, esto va a depender de los meses que se vaya a cosechar una vez llevadas en una canasta tejida se procede a cocinar la yuca después de obtener la masa se procede a guardar en una balde con su tapa, las otras chichas solo se pueden fabricar cuando son las temporadas de los frutos.

Existen dos formas para preparar de la chicha de yuca, pero solo cambia en cierto ingrediente que es sustituido con la saliva no obstante es muy poco el uso de la segunda, la primera preparación consiste en ir a la chakra a sacar las yucas para después pelar y lavar este ingrediente primordial, en una olla de gran tamaño se mide el agua a la mitad de la misma, se coloca las yucas lavadas bien cubiertas primero por las hojas de bijao si no hay estas hojas también se puede reemplazar por las hojas de plátano y de orito para luego cubrir con la tapa de la olla y se lleva al fuego para que se cocine. Una vez cocida la yuca se procede a colocar en una batea de madera para aplastar la yuca con un mazo de madera después de obtener la masa, con el agua en el que se cocinó el tubérculo se ralla el camote, es necesario mencionar que el camote se recolecta con tres días antes de hacer la chicha, tan pronto se haya rociado el agua con el camote rallado en la masa de yuca se guarda la chicha de yuca preparada en un balde de plástico con su tapa, en los tiempos antiguos las mujeres indígenas guardaban ya la chicha preparada en una olla de barro tapado con hojas de bijao. El camote ayuda a acelerar el proceso de fermentación para que esta bebida sea alcohólica.

La otra preparación se realiza los mismos pasos sin embargo las mujeres kichwas no tenían el camote, ellas mastican la masa de la yuca y guardan la chicha de yuca en el balde, no obstante, es un proceso muy poco a utilizar y las mujeres antes de masticar la masa procuran ser cuidadosas con su limpieza bucal. La saliva de la mujer también ayuda a la fermentación, pero esta se demora a comparación del camote que lo acelera.

Se denomina a la chicha de yuca dulce o tierna cuando aún no está fermentada y se brinda a las personas que hacen visitas rápidas ya que apacigua la sed además de llevar esta bebida al trabajo en el campo porque aparte de hidratar a la persona, mantiene lleno el estómago, la chicha de yuca tierna también se tomaba en las tres comidas, en la actualidad ha cambiado y solo se toma una vez al día.

Mientras que la chicha fermentada se brinda en fiestas como suele ser en los aniversarios de comunidades, festividades de casamientos, bautizos, pedidas de mano, debido a que esta bebida es denominada como alcohólica.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Se realiza todos los días del año
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle de alcance
	Local	El proceso tradicional de la elaboración de la chicha de yuca, es la bebida más común en la región de la Amazonia, en especial en las comunidades indígenas.
	Provincial	
X	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
E1	Yuca	Vegetal	Comunidad Panduyaku Sucumbíos	Producción propia		
E2	Camote	Vegetal	Comunidad Panduyaku Sucumbíos	Producción propia		
E3	Hojas de bijao, plátano u orito	Vegetal	Comunidad Panduyaku Sucumbíos	Producción propia		
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
H1	Batea	Madera	Comunidad Panduyaku Sucumbíos	Producción propia		
H2	Mazo	Madera	Comunidad Panduyaku Sucumbíos	Producción propia		
H3	Rallador	Hojalata	Comunidad Panduyaku Sucumbíos	Producción propia		
H4	Balde	Plástico	Comunidad Panduyaku Sucumbíos	Compra		
<b>5. PORTADORES/SOPORTES</b>						
Tipo		Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos						
Colectividades						
Instituciones						
Procedencia del Saber		Detalle de la procedencia				
x	Padres-hijos	Los conocimientos fueron transmitidos de generación en generación, hasta hoy en día esto hace que la gastronomía sea un pasatiempo dentro de la familia y las tradiciones familiares, porque la elaboración posee su significado y un vínculo de respeto hacia la madre naturaleza.				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
Transmisión del Saber		Detalle de la transmisión				
x	Padres-hijos	La manifestación de las técnicas ancestrales seda en el interior de los hogares a través de la observación e imitación de las actividades que realizan las mujeres adultas.				
	Maestro-aprendiz					
	Centro de capacitación					
	Otro					
<b>6. VALORACIÓN</b>						
Importancia de la comunidad						
La práctica y elaboración de esta bebida ha ido disminuyendo de poco a poco debido a los diferentes acontecimientos sociales, esta práctica culinaria identifica a cada mujer Kichwa de la Amazonia ecuatoriana ya que sus labores es el fruto del trabajo en el campo.						
Sensibilidad al cambio						
	Alta	En la actualidad esta bebida ancestral ya no se brinda como antes, porque las adolescentes tienen el conocimiento de preparar la chicha de yuca pero no lo preparan ni lo sirven cuando llegan las visitas y tampoco quieren tomar, únicamente las mujeres de la tercera edad aún				
X	Media					
	Baja					

		mantienen esta costumbre. También destaca mucho el cultivo de la yuca porque siembran muy poca y la mayoría del terreno ocupan para otros cultivos como son maíz, café, cacao, naranjilla, árboles de boyá y malanga, etc.		
<b>Problemática</b>				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
<b>Información Reservada</b>				
<b>8. ELEMETOS RELACIONADOS</b>				
<b>Código/nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle de Subámbito</b>	
	Identidad Nacional, Cultura e Interculturalidad	Técnicas artesanales tradicionales	Saberes Ancestrales	
<b>9. Anexos</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
<b>10. Observaciones</b>				
N/A				
<b>11. DSTOS DE CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Ambato				
<b>Inventariado por:</b> María Mercedes Caiza Shiguango			<b>Fecha de Inventario:</b> 07/12/2021	
<b>Revisado por:</b> Lcdo. Francisco Torres, Mg.			<b>Fecha de revisión:</b>	
<b>Aprobado por:</b> Lcdo. Francisco Torres, Mg.			<b>Fecha de aprobación:</b>	
<b>Registro Fotográfico:</b> María Mercedes Caiza Shiguango				

**Fuente:** *Investigación de campo*

**Nota:** *Datos elaborados por Caiza, M. (2021)*

### 3.2 Verificación de la hipótesis

**Hipótesis:** La chicha de yuca es una manifestación cultural para la comunidad de Panduyaku.

La investigación presentada por Molano (2007), sobre “La identidad cultural un concepto que evoluciona” deduce que la identidad cultural guarda un sentido de pertenencia a un grupo social y que existen manifestaciones culturales que expresan con mayor detalle su sentido de identidad además de estar vinculada con la historia y el patrimonio cultural, es necesario destacar que la identidad cultural permite al desarrollo territorial y por otro lado logra la unión social y también apoya al inicio de actividades económicas, para con ello reforzar los ingresos y mejorar la calidad de vida de la comunidad. Por lo general estos ingresos están asociado con la oferta de bienes, servicios y productos que van desde lo agropecuario y actividades del turismo.

En tal virtud la hipótesis planteada es aceptada en vista que la chicha de yuca se encuentra relacionada profundamente con la manifestación cultural porque forma parte de la gastronomía y es denominada como Patrimonio inmaterial cultural debido a que involucra un conjunto de procedimientos culturales en donde se emplean conocimientos y recursos determinados para la alimentación que se han ido transmitiendo de generación en generación, también integra el sentido identidad para la comunidad. Del mismo modo, se afirma que si existe la desvalorización en la elaboración y consumo de la chicha de yuca por parte de las jóvenes indígenas de la comunidad aquí se puede determinar la presencia de transculturación, estas acciones son molestas para las mujeres de la tercera edad que aún mantienen esta costumbre y poseen el presentimiento que se iría olvidando esta práctica.



## CAPÍTULO IV

### CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 4.1. Conclusiones

Después de realizar el trabajo de investigación se puede concluir que:

La comunidad de Panduyaku es notorio que posee una amplia cocina tradicional y solamente enfocándose en el área de bebidas ancestrales existen variedades de la misma como por ejemplo la chicha de yuca, esta tarea la ejerce la mujer indígena de la tercera edad, persona que está llena de saberes y técnicas no solo gastronómicas sino que también es poseedora de un fuerte vínculo y respeto por la naturaleza esto se menciona porque son cuidadosas desde el momento en que cultivan y cosechan la yuca, además es importante señalar que las mujeres tienen su manera e ingredientes agregados, evitando utilizar la técnica de la masticación para fabricar la chicha de yuca. A través de la bebida los turistas se permiten apreciar las características específicas de la zona, por lo tanto, es un componente diferenciador para promover el turismo dentro del destino y así poder captar la atención del turista para generar ingresos económicos que beneficien a los pobladores y comunidad.

Se identificó la relación que existe entre la chicha de yuca y sus usos sociales y festivos debido a que forma parte de las costumbres del sitio, que a pesar del tiempo que pase aún se mantiene, el consumo de esta bebida es practicada por las personas adultas y de la tercera edad porque existe rechazo por parte de los adolescentes, sin embargo, se tiene como objetivo perpetuar esta costumbre. Mediante la aplicación del inventario de las fichas de registro e inventario del (INPC) se inventarió dos elementos que son la festividad de la comunidad y la chicha de yuca en donde se determinó que se sirve esta bebida fermentada como alcohol mientras que en los días de trabajo toman la chicha tierna o dulce además de describir las actividades culturales que se realizan en la fiesta que serían una razón de visita para los turistas.

Finalmente, la estrategia de marketing digital por el que se decidió trabajar fue elaborar una cuenta de Facebook e Instagram empresarial y de entretenimiento, siendo de mayor interés de las personas, que a través de su celular y tienen acceso a

estas aplicaciones. La página de Facebook cuenta con videos y fotos de la elaboración de la chicha de yuca, además de proporcionar información acerca de instrumentos, elementos, leyendas entorno a esta bebida así mismo esta página informará acerca de las actividades culturales que se realizarían en la comunidad esto se llevara a cabo con el fin de incentivarla práctica del turismo gastronómico y vivencial. En la página de Instagram se encuentra fotografías y videos cortos con la misma temática utilizada en Facebook con la única diferencia en que en esta página resaltarían las fotografías.

#### **4.2 Recomendaciones**

La entidad pública del Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) deben proceder a elaborar proyectos o materiales que ayuden a revalorizar las costumbres y tradiciones gastronómicas y de otros ámbitos de las comunidades indígenas del cantón para así evitar el desgaste con el transcurrir del tiempo, por encima de todo para prevenir la influencia de procesos de aculturación y transculturación que debe estar dirigido a niños, jóvenes y adultos.

En la comunidad la presidenta denominada también cabilda debería realizar una reunión convocando a las mujeres jóvenes y adultas para destacar la importancia y el significado de fabricar y tomar la chicha de yuca y mediante aquella charla se busca que se sientan empoderadas de los saberes que sus madres y abuelas les han ido transmitiendo y que posean el sentimiento de pertenencia cultural, que las madres sigan enseñando a sus hijas y que las jóvenes también empiecen a elaborar la chicha de yuca sin importar la condición económica o nivel de formación académico u ocupación.

Se recomienda integrar todos lo recursos potenciales como naturales y gastronómicos del cantón Gonzalo Pizarro por medio de las redes sociales que promocionen la comida típica y el desarrollo del turismo para recibir turistas potenciales obteniendo como resultado las visitas físicas al sitio, siendo así el manejo de la herramienta de marketing mencionada con anterioridad en donde se agregarían fotos, videos información y datos curiosos sería del agrado de los posibles turistas. Las redes sociales son de uso público gracias a fácil manejo al que el usuario se puede acomodar debido a que la creación de una cuenta es sencilla y la información llega

con rapidez al espectador, también porque se adapta con facilidad al tiempo virtual en la que se vive en estos momentos.

## REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Angamarca, A. (2021). *Universidad Técnica de Babahoyo*. Obtenido de Identificación de las bebidas artesanales tradicionales como atractivo del turismo gastronómico ecuatoriano:  
<http://dspace.utb.edu.ec/bitstream/handle/49000/9930/E-UTB-FCJSE-HTURIS-000204.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Barrera, M. (2019). El ángel de la chicha. *Shimmering words*, 1-11.
- Bernardo Arriaza, J. O. (2015). Estudio de almidones en queros de madera del norte de Chile relacionados con el consumo de chicha durante el horizonte inca. *Scielo*, 1-10.
- Cabrera, R. I. (2011). *Teoría General del turismo: Un enfoque global y nacional*. México: UABCS.
- Calero, C. (2011). *Seguridad alimentaria en el Ecuador desde un enfoque de acceso a alimentos*. Quito, Pichincha, Ecuador: ABYA-YALA.
- Calero, L. (2011). *Seguridad alimentaria en Ecuador desde un enfoque de acceso a alimentos*. Quito: Abya- yala.
- Calvo, M. G. (2012). Jarabe de flor venenosa: la chicha y el surgimiento de una patología Colombiana . *Revista de Investigaciones Ibéricas y Latinoamericanas* , 19-38.
- Calvo, M. G. (21 de Febrero de 2012). Jarabe de flor venenosa: la chicha y el surgimiento de una patología Colombiana. *Taylor and Francis Online*, 7(2), 19-38.
- Castillo, C. (2011). *Análisis comparativo sobre el uso gastronómico de la yuca en Brasil y en Ecuador*. Quito: Tecnológico de turismo y hotelería Internacional.
- Clement C.R, D. W. (2015). The domestication of Amazonia before European conquest. *Proceedings of the Royal Society B*, 9.
- Clement, C. (24 de Junio de 2015). La domesticación de la Amazonía antes de la conquista Europea. *The Royal Society publishing*, 1-9.
- Collazos, D. (2019). Larga vida a la chicha. *Neuronum*, 1-5.
- Comercio, E. (13 de Enero de 2015). *El comercio*. Obtenido de El ritual de la chicha conecta a Sarayaku con la naturaleza:  
<https://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador/chicha-ritual-sarayaku-naturaleza-ancestral.html>
- Cruz, H. C. (2002). *Taxonomía y morfología de la yuca*. Cali: CGIAR.

- Ecuador, C. L. (09 de Agosto de 2017). *Cocina Local Ecuador*. Obtenido de Bebidas tradicionales, una expresión cultural:  
<http://www.urko.rest/cocinalocalblog/bebidastradicionales>
- Ecuador, F. (26 de Noviembre de 2019). *Foros Ecuador*. Obtenido de 15 bebidas tradicionales del Ecuador:  
<http://www.forosecuador.ec/forum/ecuador/educaci%C3%B3n-y-ciencia/196811-15-bebidas-tradicionales-del-ecuador>
- Ecuador, T. i. (13 de Enero de 2020). *This is Ecuador*. Obtenido de Sabores ancestrales de la Amazonía ecuatoriana:  
<https://www.thisisecuador.com/blog/los-sabores-ancestrales-de-la-amazonia-ecuatoriana-que-debes-probar/>
- Elvira San Millán, M. M. (2008). Social Media Marketing, redes sociales y metaversos. *Dialnet*, 1-14.
- Escobar, A. (1991). *Antropología y encuentro del desarrollo: elaboración y comercialización de la antropología del desarrollo*. American ethnologist.
- Espinoza, R. (01 de Diciembre de 2020). *Tiktok for business, la nueva herramienta del marketing*. Obtenido de CONEXIONESAN:  
<https://www.esan.edu.pe/conexion/actualidad/2020/12/01/tiktok-for-business-la-nueva-herramienta-del-marketing-en-tiempos-de-coronavirus-1/>
- Espinoza, S. (2013). *Introducción al Patrimonio Cultural*. Quito: Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- Felipe Castilla, C. B. (2019). *La chicha producto gastronómico y ritual: Caso Chorro de Quevedo (Colombia) y Otavalo (Ecuador)*. Colombia: Universidad Israel.
- Foutel, L. P. (2018). *Cultura, Identidad e Imagen Organizacional*. Revista Iberoamericana de Educación Superior- RIES.
- Freire, C. (25 de Mayo de 2019). *Hayawaska*. Obtenido de Comida típica Amazónica del Ecuador: <https://www.hayawaska.com/comida-tipica/>
- Gabriel Agudelo, M. A. (2010). Diseño de investigación experimental y no experimental. *CEO-Centro de estudios de opinión*, 1-135.
- Ganadería, M. d. (21 de Junio de 2013). *Ministerio de Agricultura y Ganadería*. Obtenido de Técnicos del MAGAP dictaron taller práctico sobre producción de yuca: <https://www.agricultura.gob.ec/tecnicos-del-magap-dictaron-taller-practico-sobre-produccion-de-yuca/>

- González Luis, J. C. (Enero de Junio de 2015). Desarrollo de productos turísticos. *Periplo Sustentable*(28), 115-139.
- Granados, M. N. (2018). *El marketing y su publicación en diferentes áreas del conocimiento* (UTMACH ed., Vol. 1). (M. Noblecilla, Ed.) Machala, El Oro, Ecuador: Universidad Técnica de Machala.
- Guzmán, M. (1997). Para que la yuca beba nuestra sangre trabajo, género y parentesco en una comunidad quichua de la amazonía ecuatoriana. En M. Guzmán, *Para que la yuca beba nuestra sangre trabajo, género y parentesco en una comunidad quichua de la amazonía ecuatoriana* (págs. 1-224). Quito: ABYA-YALA.
- Hall, S. (2003). *Cuestiones de identidad cultural* (Aamorrtu editores España SL ed., Vol. 1). (H. Pons, Trad.) Buenos Aires, Argentina: Amorrortu.
- Harris, A. R. (02 de Marzo de 2010). La conexión en línea: transformación de la estrategia del marketing para pequeñas empresas. (E. G. Limited, Ed.) *Journal of business Strategy*, 31(2), 4-12.
- INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL-INPC. (2011). *Manual de uso para el manejo del Sistema de Información Patrimonial*. Quito, Pichincha, Ecuador: Instituto Nacional de Patrimonio cultural.
- Kotler, P. (2011). *Marketing Turístico* (Alberto Cañizal ed., Vol. 5). (J. d. Philip Kotler, Ed.) Madrid, España: Pearson.
- Kottak, C. P. (2011). *Antropología Cultural-Décimocuarta edición*. México: MC GRAW-HILL.
- Lacoste, P. (2015). Historia de la chicha de uva: un producto típico en Chile . *SciELO*, 1-5.
- Londoño, M. d. (2011). La diversificación del destino turístico a través del turismo gastronómico: El caso de Vilanova I la Geltru (Barcelona). *Pasos*, 15-24.
- López, G. (2011). Turismo cultura y gastronomía, una aproximación a las rutas culinarias. *Redalyc*, 916-929.
- Madero, M. (03 de Abril de 2018). *Instagram como herramienta para llegar a tus clientes*. Obtenido de GROU Crecimiento Digital: <https://www.grou.com.mx/blog/instagram-como-herramienta-para-llegar-a-tu-cliente>
- Matute, S. (2018). Alimentos ancestrales que sanan. *Revista de la Facultad de Ciencias Médicas*, 52-58.

- Milon, M. (31 de Mayo de 2021). *Medio Milon*. Obtenido de Cuáles son las bebidas típicas de Ecuador: <https://www.mediomilon.com/blog/bebidas-tipicas-de-ecuador/>
- MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO. (24 de Marzo de 2013). *Ministerio de cultura y patrimonio*. Obtenido de Comer sano, sabroso y con identidad: <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/comer-sano-sabroso-y-con-identidad/>
- MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO. (2013). *Patrimonio Alimentario fascículo 7*. Quito: MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO.
- MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO. (12 de Marzo de 2014). *Nutrición con identidad*. Obtenido de Ministerio de cultura y patrimonio: <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/nutricion-con-identidad/>
- MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO. (2015). *La yuca tiene beneficios que van más allá de la alimentación (contiene fascículo)*. Quito: Ministerio de Cultura y Patrimonio.
- MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO. (24 de Febrero de 2015). *MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO*. Obtenido de Bebida ceremonial y milenaria: <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/chicha-bebida-ceremonial-y-milenaria/#:~:text=Por%20tradici%C3%B3n%2C%20los%20abor%C3%ADgenes%20amaz%C3%B3nicos,yuca%2C%20elaborada%20caseramente%20por%20masticaci%C3%B3n.&text=La%20chicha%20es%20adem%C3%A1s%2C%20la,v>
- Molano, O. (05 de Noviembre de 2007). Identidad cultural un concepto que evoluciona. *Ópera*, 69-4.
- Monje, C. (2011). *Metodología de la investigación cuantitativa y cualitativa*. Universidad Surcolombiana.
- Monje, C. (2011). *NEIVA*. Obtenido de Metodología de la investigación cuantitativa y cualitativa: <https://www.uv.mx/rmipe/files/2017/02/Guia-didactica-metodologia-de-la-investigacion.pdf>
- Moya, A. (2010). *Atlas alimentario de los pueblos indígenas y afrodescendientes del Ecuador*. Quito: Flacso Ecuador.
- Murra, J. (2017). *Formaciones Económicas y políticas del Mundo Andino*. Cambridge University : IEP.
- Newberry, C. (6 de Abril de 2020). *Marketing de facebook en 2020: cómo usar facebook para empresas*. Obtenido de Hootsuite: <https://blog.hootsuite.com/es/marketing-de-facebook-para-negocios/>

- Nogués, A. (2011). *La antropología entre lo cultural y el turismo* (Bellaterra ed., Vol. 1). (J. Bolissevain, Ed.) Barcelona, España: Bellaterra.
- Oliveira, S. (Mayo de 2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. *Estudios y perspectivas en turismo*, 20(3), 738-752.
- Pagán, J. (20 de Julio de 2015). *Instituto Nacional de Patrimonio cultural*. Obtenido de Análisis de residuos microbotánicos almidones en varios objetos cerámicos relacionados con la confección y el consumo de bebidas prehispánicas, colección Avilés Marcillo, Instituto de Patrimonio Cultural, Quito, Ecuador:  
[https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/43495849/v.2\\_Reporte\\_Analisis\\_Recipientes\\_Cer-INPC.pdf?1457430515=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3D2015\\_Analisis\\_de\\_residuos\\_microbotanicos.pdf&Expires=1637104160&Signature=gxE9B~bEbQcwkFbxI9rfnuffB](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/43495849/v.2_Reporte_Analisis_Recipientes_Cer-INPC.pdf?1457430515=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3D2015_Analisis_de_residuos_microbotanicos.pdf&Expires=1637104160&Signature=gxE9B~bEbQcwkFbxI9rfnuffB)  
 y
- Pereira, J. (2009). *La fiesta popular tradicional del Ecuador* (Vol. 2). (J. Pereira, Ed.) Quito, Pichincha, Ecuador: Ministerio de Cultura del Ecuador.
- Perú, M. d. (23 de Noviembre de 2015). *Ministerio de Cultura Perú* . Obtenido de Declaran las Picanterías y Chicherías de las regiones Lambayeque, La Libertad, Cusco, Piura y Tumbes como Patrimonio Cultural de la Nación:  
<https://www.gob.pe/institucion/cultura/noticias/47537-declaran-las-picanterias-y-chicherias-de-las-regiones-lambayeque-la-libertad-cusco-piura-y-tumbes-como-patrimonio-cultural-de-la-nacion>
- Rojas, M. (2015). Tipos de investigación científica: Una simplificación de la complicada incoherente nomenclatura y clasificación. *Redvet*, 2-15.
- Ron, J. (1977). *Sobre el concepto de cultura*. Quito: IADAP.
- Ron, J. (1977). *Sobre el concepto de Cultura* (Vol. 1). (J. Ron, Ed.) Quito, Pichincha, Ecuador: IADAP.
- Rosselló, J. (14 de Diciembre de 2014). *Alimentación, cocina y gastronomía*. Obtenido de Alimentación, cocina y gastronomía:  
[https://www.kelloggs.es/content/dam/europe/kelloggs\\_es/images/nutrition/PDF/Manual\\_Nutricion\\_Kelloggs\\_Capitulo\\_11.pdf](https://www.kelloggs.es/content/dam/europe/kelloggs_es/images/nutrition/PDF/Manual_Nutricion_Kelloggs_Capitulo_11.pdf)
- Salgado, A. (2007). *Investigación cualitativa: diseños evaluación del rigor metodológico y retos*. Universidad de San Martín de Porres. Lima: Universidad de San Martín de Porres.
- Samaniego, B. (2018). El marketing digital como herramienta en el desempeño laboral en el entorno ecuatoriano: estudio de caso de los egresados de la Universidad de Guayaquil. *Scielo*, 1-7.



- Sampieri, H. (1997). *Metodología de la investigación*. México: Mc Graw Hill.
- Sampieri, R. H. (2014). *Metodología de la investigación* (MC Graw Hill / Interamericana editores S. A. DE C.V ed.). (J. Poet, Ed.) México, México: MC Graw Hill.
- Sánchez Maream, M. F. (01 de 10 de 2021). Tecnicas e instrumentos de recolección de información: análisis y precesamiento realizado por el investigador cualitativo. *UISRAEL- Revista Científica*, 8(1), 107-121.
- SENPLADES. (2009). *Plan Nacional para el buen Vivir*. Quito: CNP.
- Thompson, I. (Julio de 2015). *¿Qué es el marketing digital?* Obtenido de Marketing Intensivo: <https://www.marketingintensivo.com/articulos-marketing/que-es-el-marketing-digital.html>
- Toledo, M. (29 de Agosto de 2019). *Whatsapp marketing: ¿Cómo desarrollar hoy mismo una empresa poderosa?* Obtenido de INBOUNDCYCLE: <https://www.inboundcycle.com/blog-de-inbound-marketing/whatsapp-marketing-como-desarrollar-campa%C3%B1a>
- Turismo, M. d. (15 de Noviembre de 2018). *Ministerio del Turismo*. Obtenido de Secretos gastronómicos y preparaciones ancestrales del mundo Amazónico: <https://www.turismo.gob.ec/secretos-gastronomicos-y-preparaciones-ancestrales-del-mundo-amazonico/>
- UNESCO. (1982). *UNESCO*. Obtenido de Conferencia Mundial sobre las políticas culturales México: <https://es.unesco.org/fieldoffice/mexico>
- UNICEF. (2015). *Programa de seguridad alimentaria y nutricional "San Imbabura"*. Ibarra: UNICEF.
- UNICEF. (17 de Junio de 2015). *UNICEF*. Obtenido de PROGRAMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL "SAN IMBABURA" FUE INAUGURADO EN IBARRA: <https://www.unicef.org/ecuador/comunicados-prensa/programa-de-seguridad-alimentaria-y-nutricional-san-imbabura-fue-inaugurado-en>
- Unigarro, C. (2010). *Patrimonio Cultural Alimentario*. Quito: Ministerio de Cultura del Ecuador.
- Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM). (2014). *Universidad Nacional Autónoma de México*. Obtenido de LA ANTROPOLOGÍA: <https://www.politicas.unam.mx/cea/?p=1>
- UNWTO. (25 de Mayo de 2017). *UNWTO*. Obtenido de SEGUNDO INFORME DE LA OMT SOBRE TURISMO GASTRONÓMICO: SOSTENIBILIDAD Y

GASTRONOMÍA: <https://www.unwto.org/es/archive/press-release/2017-05-25/segundo-informe-de-la-omt-sobre-turismo-gastronomico-sostenibilidad-y-gastr>

Val, A. (28 de Enero de 2017). La diversidad cultural. *Scielo*, 1-20.

Val, A. (2017). La diversidad cultural. *Scielo*, 111-130.

Valarezo, J. (2002). *La selva, los pueblos su historia: cuentos leyenas tradiciones y fauna de la amazonía ecuatoriana*. Quito: Abya-Yala.

Vargas, K. (2008). *Diversidad cultural Revisión de conceptos y estrategias*. Catalunya: l Departament de Cultura i Mitjans.

Vargas, N. (2014). *Centro etnosalud*. Obtenido de La chicha como alimento: <http://centroetnosalud.com/trabajos/La%20chicha%20y%20los%20rituales.pdf>

Velastegui, R. (1992). *Cultivo de yuca en el Ecuador su comercialización, su impacto en la agroindustria, aspectos socioeconómicos y de organización de productores*. Quito: Instituto Nacional de investigaciones agropecuarias.

Village Monde. (2018). *Village Monde - Amiwasi*. Obtenido de Beneficios del turismo en la comunidad: [https://villagemonde.com/wp-content/uploads/2018/08/1-AMIWASI-ES\\_Beneficios.pdf](https://villagemonde.com/wp-content/uploads/2018/08/1-AMIWASI-ES_Beneficios.pdf)

Xavier Muñoz, F. H. (2017). *La yuca en Ecuador: surogen y diversidad genética*. Portoviejo: Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias.

BEBIDA Y BIENVENIDA



## **ANEXOS**

### **ANEXO 1**

#### **PROPUESTA**

**Tema:** La chicha de yuca como una actividad cultural de la comunidad de Panduyaku.

#### **Introducción**

La actividad consiste en crear una página de Facebook, Instagram y página web en donde se define la conexión de las variables estudiadas, la chicha de yuca y la manifestación cultural, esto se realiza con el fin de compartir e informar las actividades entorno a lo que se mencionó con anterioridad, debido a que, como ambas variables son calificadas para desarrollar el turismo en la comunidad.

#### **Justificación**

Desde el inicio y durante la pandemia del Covid-19 los turistas, excursionistas y visitantes han ido teniendo la necesidad de buscar y permanecer en sitios sin aglomeración, esta necesidad hace que el turista viaje pero también quiere sentirse seguro durante el trayecto hasta la llegada del sitio escogido.

Ahora bien la implementación de la actividad cultural en el área comunitaria contribuye a mantener las costumbres y tradiciones de los pueblos y comunidades, el desarrollo del turismo que en este caso podría ser la tipología de la gastronomía busca resaltar la comida típica enfocada en la bebida ancestral de la chicha de yuca, esto ayuda al desarrollo económico de las familias y comunidad Panduyaku, además el turismo busca concientizar a los turistas para cuidar del medio ambiente y respetar a las personas del sitio.

Al mismo tiempo es necesario mencionar que las mujeres de la tercera edad de la comunidad se encuentran interesadas en involucrarse en el desarrollo turístico del lugar.

## Objetivos

### Objetivo general

Elaborar contenido entorno a la chicha de yuca mostrándose como una manifestación cultural para el desarrollo del turismo en la comunidad de Panduyaku.

### Objetivos específicos

- Analizar el proceso de la elaboración de la chicha de yuca además de determinar los ingredientes y materiales para su fabricación.
- Crear un sitio web y una cuenta de Facebook e Instagram donde se plasme la información tanto de la comunidad como de la chicha de yuca.
- Seleccionar fotografías, videos, datos curiosos e información relevante, que se pueda dar a conocer a través de las redes sociales.

### Plan de acción

**Tabla 8** Planificación de usuarios en las redes sociales y sitio web

<b>FACEBOOK</b>	
<b>TEMA: La chicha de yuca como manifestación cultural en la comunidad de Panduyaku, Cantón Gonzalo Pizarro, Provincia de Sucumbíos</b>	
<b>Pasos:</b>	1.- Indagar sobre las páginas de facebook que se puede crear y que referencias existen, para así decidir que cuenta de facebook le conviene crear a la comunidad. En esta situación se decidió crear un perfil personal en facebook.
	2.- Crear un usuario y contraseña, en este punto también se determina el nombre que se le otorgará a la página de facebook, en este caso se nombrará de la siguiente forma: La chicha de yuca en la Comunidad Panduyaku.
	3.- Empezar a llenar los datos correspondientes como por ejemplo la ubicación de la comunidad para crear completamente el perfil personal, con el fin de publicar fotografías, videos y datos curiosos entorno a la chicha de yuca y posiblemente publicar información de las futuras actividades culturales que se realizarán en la comunidad de Panduyaku.
<b>INSTAGRAM</b>	
<b>Pasos:</b>	1.- Una vez obtenida el perfil personal en facebook, es mucho más sencillo proceder a crear una cuenta en Instagram. Sólo se debe ingresar con la cuenta creada en

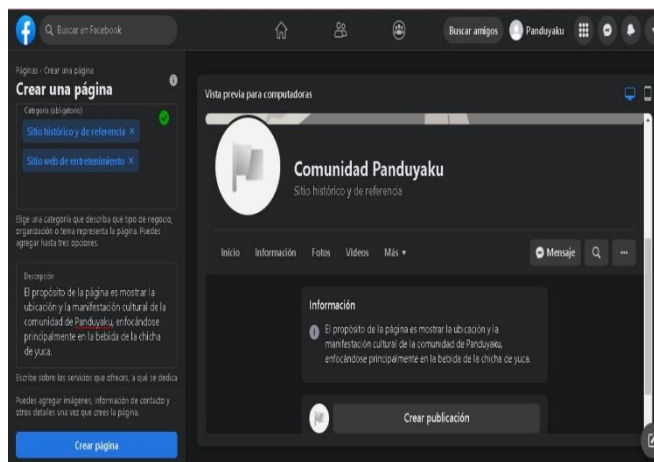
	facebook y empezar a subir fotografías y videos cortos pero interesantes sobre la chicha de yuca.
	2.- En la página de instagram se registró el nombre de usuario como: panduyaku.y.la.chicha.de.yuca, no obstante para facilitar el seguimiento de la página, se debe escribir en el buscador: comunidad_panduyaku
	3.- Por último es necesario obtener seguidores que disfruten y sean partícipes del contenido, también se va a interactuar con el público mediante preguntas en las historias, evidentemente estas preguntas se formularán de acuerdo a la información compartida en facebook y en Instagram.

## PAGINA WEB

<b>Pasos:</b>	1.- Crear la página web, en las opciones se eligió elaborar un blog que se denominó La chicha de yuca en la comunidad de Panduyaku y se configuró el idioma a Español-Ecuador.
	2.- Empezar a editar y detallar información importante sobre la ubicación del sitio y lo que respecta a la chicha de yuca.

## HERRAMIENTAS COMPLEMENTARIAS

**Figura 1** Elaboración de la cuenta en Facebook



**Figura 2** Elaboración de la cuenta en Instagram

The image shows the Instagram account creation interface. On the left is a sidebar menu with options: Editar perfil, Cuenta profesional, Cambiar contraseña, Aplicaciones y sitios web, Correo electrónico y SMS, Notificaciones push, Administrar contactos, Privacidad y seguridad, Actividad de inicio de sesión, and Correos electrónicos de Instagram. The main area shows the profile setup for 'panduyaku.y.la.chicha.de.yuca'. Fields include: 'Nombre' (comunidad\_panduyaku), 'Nombre de usuario' (panduyaku.y.la.chicha.de.yuca), and 'Sitio web' (Site web). The 'Biografía' field contains the text: 'Panduyaku, enfocada principalmente en la chicha de yuca denominada una manifestación cultural.' Below the bio is a section for 'Información personal' with a note: 'Proporciona tu información personal, incluso si la cuenta se usa para un negocio, una mascota, etc. Esta información no se incluirá en tu perfil público.'

**Figura 3** Elaboración de la página web

The image shows a website creation tool interface titled 'SITE123'. The main heading is '¿Qué tipo de sitio web quieres?'. Below this is a grid of 12 icons representing different website types: Negocio, Tienda en línea, Blog (highlighted with a blue border), Servicios de manitas, Restaurantes y Comida, Fotografía, Eventos, Tecnología y Web, Servicios de transporte, Hospitalidad y turismo, Música, and Artes creativas. A blue button labeled 'Necesitas a' is visible in the bottom right corner.

**Nota:** Información elaborada por Caiza, M. (2022)

## Recursos

**Tabla 9** Recursos utilizados para elaborar la propuesta

<b>Recurso humano</b>	<b>Recursos materiales</b>	<b>Recursos económicos</b>
Estudiante María Caiza	<b>Tecnológico</b>	
	Cámara de smartphone	Ninguno
	Computadora	Ninguno
	Internet	\$25.50 ctvs.
	Programa Canva	Ninguno
	App VSCO	Ninguno
	<b>Oficina</b>	
	Libreta	Ninguno
	Esferos	Ninguno
	Lápiz	Ninguno
	Borrador	Ninguno

**Nota:** Información elaborada por Caiza, M. (2022)

### Previsión de evaluación

Plan y evidencia del sitio web y páginas de las redes sociales en Facebook e Instagram

Link de la página de Facebook: <https://www.facebook.com/La-chicha-de-yuca-en-la-Comunidad-Panduyaku-102001295726663>

Link de la página de Instagram:

<https://www.instagram.com/panduyaku.y.la.chicha.de.yuca/>

Link de la página web:

<https://61f28799c0305.site123.me/>



## ANEXO 2

**Figura 4 Carta de compromiso con la comunidad de Panduyaku**



**Dirección Académica**  
**ANEXO 3**  
**CARTA DE COMPROMISO**

Gonzalo Pizarro, 24 de agosto del 2021

Doctor  
Marcelo Núñez Espinoza  
**Presidente de la Unidad de Integración Curricular**  
**Carrera de Turismo**  
**Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación**

Presente

De mi consideración:

Yo, Holger Gilberto Gallo Balarezo en mi calidad como Presidente de la Comunidad Panduyaku, me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Integración Curricular Bajo el Tema: “La chicha de yuca como manifestación cultural”, lugar de estudio en la Comunidad Panduyaku, propuesto por la estudiante Caiza Shiguango María Mercedes, portadora de la Cédula de Ciudadanía 1804411120, estudiante de la Carrera de Turismo, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

A nombre de la Comunidad a la que represento, me comprometo a apoyar en el desarrollo del proyecto.

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente.



.....  
Presidente Sr. Holger Gilberto Gallo Balarezo.  
C.I. 0501618292  
No teléfono celular: 0994501824  
Correo electrónico: [holger\\_gallo@hotmail.com](mailto:holger_gallo@hotmail.com)

## ANEXO 3

**Figura 5** Validación de la entrevista con un experto en el campo



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN**  
**CARRERA DE TURISMO**  
**UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR**



Ambato 02 de diciembre del 2021

Ing. María Fernanda Viteri Toro

DOCENTE  
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA  
EDUCACIÓN Presente. -

De mi consideración:

Con un saludo cordial y conocedor de su alta capacidad profesional, me permito solicitar muy comedidamente su valiosa colaboración en la **validación de la entrevista** a utilizarse en la recolección de información para el desarrollo del proyecto de investigación: “La chicha de yuca como manifestación cultural en la comunidad de Panduyaku, cantón Gonzalo Pizarro, provincia de Sucumbíos.”

Mucho agradeceré seguir las instrucciones que se detallan a continuación:

- Lea detenidamente los objetivos y el cuestionario que se adjuntan a la presente.
- Evalúe la **correspondencia** entre objetivos, variables e indicadores con los ítems del instrumento.
- Determine la **relevancia** de cada ítem, es decir si son o no importantes en el estudio.
- Valore la claridad de la redacción de cada uno de los ítems (**lenguaje**).
- De ser necesario, escriba en observaciones en el ítem.
- Realizar la misma actividad para cada uno de los ítems.

Aprovecho la oportunidad para reiterarle mis sentimientos de consideración y estima.

Atentamente,



Firmado electrónicamente por:  
**CAMILO**  
**FRANCISCO**  
**TORRES ONATE**

Mg. Camilo Francisco Torres Oñate

**TUTOR**



CARRERA DE TURISMO

LA CHICHA DE YUCA COMO MANIFESTACIÓN CULTURAL EN LA COMUNIDAD  
PANDUYAKU, CANTÓN GONZALO PIZARRO, PROVINCIA DE SUCUMBÍOS

ENTREVISTA ESTRUCTURADA

<p><b>Datos de la entrevistada</b></p> <p><b>Nombre y apellidos:</b></p> <p><b>Edad:</b></p> <p><b>Estado civil:</b></p>
<p><b>1.- Preguntas personales</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ¿Quiénes eran padres y a que se dedicaban?</li><li>• ¿Cuántos hijos/as tiene?</li><li>• ¿A qué se dedica?</li><li>• ¿Qué hace en sus horas libres?</li></ul>
<p><b>2.- Preguntas acerca de la valorización de la chicha de yuca</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ¿Usted aún elabora la chicha de yuca?</li><li>• Normalmente usted ¿qué bebida brinda a sus parientes o visitantes cuando llegan a su casa?</li><li>• ¿Con qué frecuencia elabora la chicha de yuca?</li><li>• ¿Considera que es importante mantener costumbres como la elaboración de la chicha de yuca?</li><li>• Desde su punto de vista usted cree que es importante el consumo de la chicha de yuca</li></ul>
<p><b>3.- Preguntas acerca de la comunidad</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ¿Usted considera que el turismo podría representar un ingreso económico importante para el beneficio y desarrollo de las familias y la comunidad?</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• ¿Cree usted que la comunidad necesita mejoras de infraestructura como por ejemplo en las calles, para que se pueda impulsar su actividad turística?</li><li>• Según su opinión, cree usted que la práctica del turismo y posiblemente la tipología del turismo gastronómico podría generar ingresos económicos</li><li>• ¿Usted considera que la chicha de yuca y su elaboración podría llamar la atención del turista?</li><li>• ¿Considera usted que la comunidad puede atraer al turismo con esta propuesta?</li><li>• Si tuviera la oportunidad usted estaría dispuesta a mostrar la elaboración de la chicha de yuca a los turistas que tengan interés en conocer su preparación</li></ul>

**Opinión de aplicabilidad:**

Aplicable (x) Aplicable después de corregir ( ) No aplicable ( )

Fecha de Validación

Firma

Validador	Nombre: María Fernanda Viteri	Cédula: 1802903888	Celular: 0998002795
	Título / Especialidad: <b>Magister en turismo</b>		
	Institución: Universidad Técnica de Ambato	Función que desempeña: <b>Docente</b>	



## ANEXO 4

Tabla 10 Entrevista a las mujeres de la tercera edad de la comunidad de Panduyaku N.1

	<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO</b> <b>FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN</b> <b>CARRERA DE TURISMO</b>	
<b>“La chicha de yuca como manifestación cultural en la comunidad de Panduyaku, Cantón Gonzalo Pizarro, Provincia de Sucumbíos”</b>		
<b>Datos de la entrevistada</b> Nombre y apellidos: Rosa Angélica Alvarado Mamallacta Edad: 90 años Estado civil: Viuda Nivel formación: Segundo grado de Educación Básica		
<b>1.- Preguntas personales</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>¿Quiénes eran sus padres y a que se dedicaban?</b> Nombres y apellidos de la madre: Joaquina Jacinta Mamallacta Huatatoca Labor: Agricultura y ama de casa Nombres y apellidos de la padre: José Marco Alvarado Tanguila Labor: Agricultura</li><li>• <b>¿Cuántos hijos/as tiene?</b> Cuatro hijas y cuatro hijos varones</li><li>• <b>¿A qué se dedica?</b> Agricultura yo me dedico a sembrar café, yuca, papa china, plátano, frejol, arroz y maní esto es mi sustento sobre todo para comer uno mismo.</li><li>• <b>¿Qué hace en sus horas libres?</b> En mis horas libres me dedico a fabricar artesanías tejidas como Linche, Canasta, shikra, shushuna y yami.</li></ul> <b>2.- Preguntas acerca de la valorización de la chicha de yuca</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>¿Usted aún elabora la chicha de yuca?</b> Yo aún sigo elaborando la chicha de yuca y tengo como costumbre hacer dos baldes de chicha.</li><li>• <b>Normalmente usted ¿qué bebida brinda a sus parientes o visitantes cuando llegan a su casa?</b> Yo siempre doy de tomar la chicha de yuca mis familiares y visitantes hay más visitantes cuando se hace la minga comunal. Pero ahora ya no siembro como antes la yuca hoy solo siembro poca yuca alrededor de mí casa.</li><li>• <b>¿Con qué frecuencia elabora la chicha de yuca?</b> La chicha de yuca se prepara cuando el balde la chicha preparada con</li></ul>		

anterioridad ya está por acabarse allí se vuelve a preparar la chicha de yuca. Un balde chicha se puede llegar a cavar en un solo día cuando llegan varios familiares y si no hay muchos visitantes el balde de chicha tiene la duración de tres días. Si ya no hay la yuca, me voy a bajar plátano maduro y oritos maduros y hago una bebida con esos frutos.

- **¿Considera que es importante mantener costumbres como la elaboración de la chicha de yuca?**

Es importante seguir elaborando la chicha de yuca, no debemos porque olvidar nuestras costumbres porque nuestros abuelos nos han enseñado y han criado con la chicha de yuca, mejor debemos enseñar a nuestras hijas para que ellas sigan con esta costumbre, no tenemos por qué olvidar eso está mal.

- **Desde su punto de vista usted cree que es importante el consumo de la chicha de yuca**

También es importante tomar la chicha de yuca, porque mantiene el estómago lleno y esto se toma cuando se va a trabajar y también acompaña a la comida esta bebida.

### **3.- Preguntas acerca de la comunidad**

- **¿Usted considera que el turismo podría representar un ingreso económico importante para el beneficio y desarrollo de las familias y la comunidad?**

Sí

- **¿Cree usted que la comunidad necesita mejoras de infraestructura como por ejemplo en las calles, para que se pueda impulsar su actividad turística?**

Sí especialmente en las vías, y yo también tengo necesidades en mi casa, me gustaría hacer arreglos en la casa, poner un nuevo techo.

- **Según su opinión, cree usted que la práctica del turismo y posiblemente la tipología del turismo gastronómico podría generar ingresos económicos**

Sí

- **¿Usted considera que la chicha de yuca y su elaboración podría llamar la atención del turista?**

Sí

- **¿Considera usted que la comunidad puede atraer al turismo con esta propuesta?**

Sí



- **Si tuviera la oportunidad usted estaría dispuesta a mostrar la elaboración de la chicha de yuca a los turistas que tengan interés en conocer su preparación.**

A mi si me gustaría participar en una actividad así, yo si mostraría a los turistas como elaboro la chicha de yuca para que vayan conociendo y me

gustaría que me avisen con anticipación para tener la chicha lista y cernida, yo no vendería la chicha de yuca porque esta bebida se brinda de corazón a las personas que vienen a conocer la comunidad y mi casa.

**Nota:** Datos elaborados por Caiza, M. (2021)

**Tabla 11** Entrevista a las mujeres de la tercera edad de la comunidad de Panduyaku N.2

 <b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO</b> <b>FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN</b> <b>CARRERA DE TURISMO</b> 	
<b>“La chicha de yuca como manifestación cultural en la comunidad de Panduyaku, Cantón Gonzalo Pizarro, Provincia de Sucumbíos”</b>	
<b>Datos de la entrevistada</b>	
Nombre y apellidos: Juana María Grefa Yumbo Edad: 80 años Estado civil: Casada Nivel formación: Ninguna	
<b>1.- Preguntas personales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>¿Quiénes eran sus padres y a que se dedicaban?</b>                      Nombres y apellidos de la madre: Rosa Yumbo                      Labor: Agricultura y ama de casa                      Nombres y apellidos de la padre: Francisco Grefa                      Labor: Agricultura</li> <li>• <b>¿Cuántos hijos/as tiene?</b>                      Cuatro hijas y cinco hijos</li> <li>• <b>¿A qué se dedica?</b>                      Por mi edad me dedico muy poco a la agricultura y me quedo en casa, pero cuando era joven tenía bastante chakras de yuca.</li> <li>• <b>¿Qué hace en sus horas libres?</b>                      Yo elaboro artesanías tejidas en su mayoría tejo linche.</li> </ul>	
<b>2.- Preguntas acerca de la valorización de la chicha de yuca</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>¿Usted aún elabora la chicha de yuca?</b>                      Cuando hay yuca yo preparo la chicha de yuca.</li> <li>• <b>Normalmente usted ¿qué bebida brinda a sus parientes o visitantes cuando llegan a su casa?</b>                      Cuando tengo sembrada la yuca y está madura yo hago y brindo chicha de yuca a mis familiares y visitantes y si no tengo chicha yo brindo limonada o si dispongo del plátano maduro yo brindo la bebida de chucula.</li> <li>• <b>¿Con qué frecuencia elabora la chicha de yuca?</b>                      Sólo cuando hay yuca.</li> <li>• <b>¿Considera que es importante mantener costumbres como la elaboración de la chicha de yuca?</b>                      Es una costumbre y no tenemos por qué olvidar de hacer la chicha de yuca si nuestros padres nos han enseñado a preparar, esa bebida no debemos que olvidar porque he crecido con eso</li> </ul>	



- **Desde su punto de vista usted cree que es importante el consumo de la chicha de yuca**

Es una costumbre y no tenemos por qué olvidar de tomar la chicha de yuca si nuestros padres nos han enseñado a tomar diario en las tres comidas.

### **3.- Preguntas acerca de la comunidad**

- **¿Usted considera que el turismo podría representar un ingreso económico importante para el beneficio y desarrollo de las familias y la comunidad?**

Desconozco del tema

- **¿Cree usted que la comunidad necesita mejoras de infraestructura como por ejemplo en las calles, para que se pueda impulsar su actividad turística?**

Yo no tengo necesidades en mi casa porque estoy afiliada al seguro campesino. En la comunidad se necesita arreglo en las vías.

- **Según su opinión, cree usted que la práctica del turismo y posiblemente la tipología del turismo gastronómico podría generar ingresos económicos**

Puede ser

- **¿Usted considera que la chicha de yuca y su elaboración podría llamar la atención del turista?**

Puede ser

- **¿Considera usted que la comunidad puede atraer al turismo con esta propuesta?**



Puede ser

- **Si tuviera la oportunidad usted estaría dispuesta a mostrar la elaboración de la chicha de yuca a los turistas que tengan interés en conocer su preparación.**

Si me gustaría participar pero yo puedo brindar la chicha de yuca y vender mis artesanías y conversar como elaboro, pero no me permito mostrar como hago la chicha de yuca.

**Nota:** Datos elaborados por Caiza, M. (2021)

Tabla 12 Entrevista a las mujeres de la tercera edad de la comunidad de Panduyaku N.3

 <p><b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO</b>  <b>FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN</b>  <b>CARRERA DE TURISMO</b></p> 
<p><b>“La chicha de yuca como manifestación cultural en la comunidad de Panduyaku, Cantón Gonzalo Pizarro, Provincia de Sucumbíos”</b></p>
<p><b>Datos de la entrevistada</b></p> <p>Nombre y apellidos: María Rosalina Tapuy Andi          Edad: 73 años          Estado civil: Casada          Nivel formación: Ninguna</p>
<p><b>1.- Preguntas personales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>¿Quiénes eran sus padres y a que se dedicaban?</b>              Nombres y apellidos de la madre: Juana Andi              Labor: Agricultura              Nombres y apellidos de la padre: Francisco Tapuy              Labor: Agricultura</li> <li>• <b>¿Cuántos hijos/as tiene?</b>              Cuatro hijas y Seis hijos varones</li> <li>• <b>¿A qué se dedica?</b>              Soy ama de casa, cuando puedo voy a sembrar café y plátano. En mi juventud trabajaba en la agricultura y me dedicaba hacer artesanías Tejidas. Cuando puedo voy a sembrar café y plátano.</li> <li>• <b>¿Qué hace en sus horas libres?</b>              Me dedico a las labores del hogar</li> </ul> <p><b>2.- Preguntas acerca de la valorización de la chicha de yuca</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>¿Usted aún elabora la chicha de yuca?</b>              Aún sigo fabricando la chicha de yuca y cuando la yuca ya está madura primero empiezo a trabajar para luego sacar la yuca.</li> <li>• <b>Normalmente usted ¿qué bebida brinda a sus parientes o visitantes cuando llegan a su casa?</b>              Cuando tengo preparada la chicha de yuca yo brindo eso a mis familiares y visitantes pero si no hay nada de chicha yo sirvo limonada o la bebida de jugos ya.</li> <li>• <b>¿Con qué frecuencia elabora la chicha de yuca?</b>              La chicha de yuca se prepara cuando el balde la chicha preparada con anterioridad ya está por acabarse allí se vuelve a preparar la chicha de yuca. Un balde de chicha de dura 3 días cuando hay bastantes familiares y visitantes en cambio cuando sólo estamos marido y mujer el balde de chicha</li> </ul>

de yuca tiene la duración de una semana.

- **¿Considera que es importante mantener costumbres como la elaboración de la chicha de yuca?**

Es importante mantener nuestra costumbre sobre todo porque la yuca es bendecida por nuestro Dios y es por eso que nosotros tomamos la chicha de yuca años por años esta bebida es nuestra vida. También hemos criado a nuestros hijos con la chicha de yuca.

- **Desde su punto de vista usted cree que es importante el consumo de la chicha de yuca**

La chicha de yuca siempre ha sido nuestra bebida, y antes de ir a trabajar en la finca se debe tomar la chicha de yuca porque nos da fuerza y no nos da hambre por cierto tiempo. Y también se toma en las fiestas que acostumbramos hacer aquí.

### **3.- Preguntas acerca de la comunidad**

- **¿Usted considera que el turismo podría representar un ingreso económico importante para el beneficio y desarrollo de las familias y la comunidad?**

Sí

- **¿Cree usted que la comunidad necesita mejoras de infraestructura como por ejemplo en las calles, para que se pueda impulsar su actividad turística?**

De la comunidad no tengo palabras, pero yo si tengo necesidades en mi casa, a mí me gustaría hacer el piso de cemento y cerrar bien la casa con tablas, también le hace falta una cocina.

- **Según su opinión, cree usted que la práctica del turismo y posiblemente la tipología del turismo gastronómico podría generar ingresos económicos**

Sí

- **¿Usted considera que la chicha de yuca y su elaboración podría llamar la atención del turista?**

Sí

- **¿Considera usted que la comunidad puede atraer al turismo con esta propuesta?**



Sí

- **Si tuviera la oportunidad usted estaría dispuesta a mostrar la elaboración de la chicha de yuca a los turistas que tengan interés en conocer su preparación.**

Yo si estaría dispuesta a participar en esta propuesta, a mostrar como hago la chicha de yuca y de igual manera servir.

**Nota:** Datos elaborados por Caiza, M. (2021)

Tabla 13 Entrevista a las mujeres de la tercera edad de la comunidad de Panduyaku N.4

 <p><b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO</b>  <b>FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN</b>  <b>CARRERA DE TURISMO</b></p> 
<p><b>“La chicha de yuca como manifestación cultural en la comunidad de Panduyaku, Cantón Gonzalo Pizarro, Provincia de Sucumbíos”</b></p>
<p><b>Datos de la entrevistada</b></p> <p>Nombre y apellidos: Ermelinda Olga Aguinda Vargas          Edad: 70 años          Estado civil: Casada          Nivel formación: Quinto grado de Educación Básica</p>
<p><b>1.- Preguntas personales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>¿Quiénes eran sus padres y a que se dedicaban?</b>              Nombres y apellidos de la madre: Rosa Vargas              Labor: Agricultura y ama de casa              Nombres y apellidos de la padre: Juan Aguinda              Labor: Agricultura y ganadería</li> <li>• <b>¿Cuántos hijos/as tiene?</b>              Tres hijas y un hijo varón</li> <li>• <b>¿A qué se dedica?</b>              Yo me dedica la Agricultura en su terreno siembra café, maní, yuca y plátano.</li> <li>• <b>¿Qué hace en sus horas libres?</b>              Elaboro artesanías como son tejidos de linche y shikra.</li> </ul> <p><b>2.- Preguntas acerca de la valorización de la chicha de yuca</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>¿Usted aún elabora la chicha de yuca?</b>              Sí</li> <li>• <b>Normalmente usted ¿qué bebida brinda a sus parientes o visitantes cuando llegan a su casa?</b>              Siempre brindo la chicha de yuca a los visitantes y a mis parientes.</li> <li>• <b>¿Con qué frecuencia elabora la chicha de yuca?</b>              La chicha de yuca se prepara cuando el balde la chicha preparada con anterioridad ya está por acabarse allí se vuelve a preparar la chicha de yuca. Un balde de chicha de yuca tiene la duración de 15 días cuando se toma en familia y el número de integrantes es poca, pero en el caso de ser varios integrantes en la familia y agregando a la visitas la chicha se acaba rápido.</li> <li>• <b>¿Considera que es importante mantener costumbres como la elaboración de la chicha de yuca?</b>              Es importante mantener nuestras costumbres porque a veces no se tiene dinero para comprar alguna cosa de comer y con la chicha de yuca nosotras</li> </ul>

ayudamos a nuestros maridos porque como dije la chicha tiene lleno el estómago.

- **Desde su punto de vista usted cree que es importante el consumo de la chicha de yuca**

Es importante tomar la chicha de yuca porque mis abuelos nos han enseñado a tomar esta bebida, con eso vivimos y cuando nos vamos al trabajo llevamos la chicha de yuca para tranquilizar la sed y mantiene lleno al estómago hasta llegar a la casa a cocinar.

### **3.- Preguntas acerca de la comunidad**

- **¿Usted considera que el turismo podría representar un ingreso económico importante para el beneficio y desarrollo de las familias y la comunidad?**

Sí

- **¿Cree usted que la comunidad necesita mejoras de infraestructura como por ejemplo en las calles, para que se pueda impulsar su actividad turística?**

Si se necesitan mejoras aquí en la comunidad sobre todo en las vías y en los baños de la escuela.

- **Según su opinión, cree usted que la práctica del turismo y posiblemente la tipología del turismo gastronómico podría generar ingresos económicos**

Sí porque, así las personas vendrían a conocer acerca de cómo es nuestra costumbre y mostrar las costumbres de nuestros antiguos además podríamos mostrar nuestros platos y bebidas típicas y ancestrales.

- **¿Usted considera que la chicha de yuca y su elaboración podría llamar la atención del turista?**

Sí

- **¿Considera usted que la comunidad puede atraer al turismo con esta propuesta?**



Sí

- **Si tuviera la oportunidad usted estaría dispuesta a mostrar la elaboración de la chicha de yuca a los turistas que tengan interés en conocer su preparación.**

Sí, porque así las personas pueden mirar cómo se prepara y trabaja la chicha de yuca en la comunidad para que así puedan diferenciarnos de como elaboran otras comunidades o nacionalidades de la amazonía.

**Nota:** Datos elaborados por Caiza, M. (2021)

Tabla 14 Entrevista a las mujeres de la tercera edad de la comunidad de Panduyaku N.5

 <p style="text-align: center;"><b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO</b> <b>FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN</b> <b>CARRERA DE TURISMO</b></p> 
<b>“La chicha de yuca como manifestación cultural en la comunidad de Panduyaku, Cantón Gonzalo Pizarro, Provincia de Sucumbíos”</b>
<b>Datos de la entrevistada</b>
Nombre y apellidos: María Grefa Tapuy Edad: 67 años Estado civil: Viuda Nivel formación: Sin estudios
<b>1.- Preguntas personales</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>¿Quiénes eran sus padres y a que se dedicaban?</b> Nombres y apellidos de la madre: Serafina Antonia Tapuy Mamallacta. Labor: Agricultora y ama de casa. Nombres y apellidos del padre: Vicente Manuel Grefa Aguinda. Labor: Agricultor y trabajaba en la ganadería.</li><li>• <b>¿Cuántos hijos/as tiene?</b> Ninguno.</li><li>• <b>¿A qué se dedica?</b> Yo me dedico a la agricultura a la siembra de plátano, yuca, maní, maíz y frejol.</li><li>• <b>¿Qué hace en sus horas libres?</b> Elaboro artesanías, teje ishingá y linche.</li></ul>
<b>2.- Preguntas acerca de la valorización de la chicha de yuca</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>¿Usted aún elabora la chicha de yuca?</b> Aún sigo elaborando la chicha de yuca.</li><li>• <b>Normalmente usted ¿qué bebida brinda a sus parientes o visitantes cuando llegan a su casa?</b> Yo siempre brindo la chicha de yuca a mis familiares y visitantes, existe la excepción de brindar limonada siempre y cuando yo me enfermo porque se me hace difícil ir a la chakra a sacar la yuca.</li><li>• <b>¿Con qué frecuencia elabora la chicha de yuca?</b> Yo fabrico la chicha de yuca, cuando ya está por terminar la chicha que ya ha preparado con anterioridad, normalmente tengo la costumbre de tener hecho dos baldes de chicha de yuca.</li><li>• <b>¿Considera que es importante mantener costumbres como la elaboración de la chicha de yuca?</b> Es importante mantener la costumbre de fabricar la chicha de yuca porque</li></ul>

esta bebida porque es una costumbre que su madre le ha enseñado como se planta la yuca y como se hace que materiales se necesita para hacer esta bebida.

- **Desde su punto de vista usted cree que es importante el consumo de la chicha de yuca**

Es vital tomar la chicha de yuca porque ayuda cuando se va a trabajar en el campo porque mantiene lleno al estómago y da fuerza pero si no toman la chicha y deciden consumir limonada o bebidas con colorantes esta no otorga fuerza para trabajar y el estómago se siente vacío.

### **3.- Preguntas acerca de la comunidad**

- **¿Usted considera que el turismo podría representar un ingreso económico importante para el beneficio y desarrollo de las familias y la comunidad?**

Sí, porque al ingresar los turistas ellos pueden comprar las artesanías y pueden hacer gasto aquí en la zona.

- **¿Cree usted que la comunidad necesita mejoras de infraestructura como por ejemplo en las calles, para que se pueda impulsar su actividad turística?**

La comunidad si tiene necesidades en la escuela y en las vías también la construcción de baños para la comunidad.

- **Según su opinión, cree usted que la práctica del turismo y posiblemente la tipología del turismo gastronómico podría generar ingresos económicos.**

Sí.

- **¿Usted considera que la chicha de yuca y su elaboración podría llamar la atención del turista?**

Sí porque las personas de la ciudad sienten curiosidad de Cómo preparamos la chicha de yuca si con la saliva o no.

- **¿Considera usted que la comunidad puede atraer al turismo con esta propuesta?**

Sí

- **Si tuviera la oportunidad usted estaría dispuesta a mostrar la elaboración de la chicha de yuca a los turistas que tengan interés en conocer su preparación.**

Claro que sí, si habría la oportunidad de participar en una propuesta así, siempre y cuando se avise con anticipación para realizar los respectivos preparativos.

**Nota:** Datos elaborados por Caiza, M. (2021)